



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KISIR

Malzeme:

2,5 su bardağı Bizim Köftelik Bulgur
1 demet maydanoz
1 demet taze kişniş
2 adet limon
2/3 su bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
2 orba kaşığı dolmalık fıstık
Yarım su bardağı kuru üzüm
2,5 su bardağı kaynar su

Derin bir kabın içerisine köftelik bulguru aktarın, üzerine kaynamış suyu dökün. Üzerine kapak kapatarak demlenmeye bırakın. Limonların önce kabuğunu rendeleyin, sonra suyunu sıkın. Dolmalık fıstıkları yağsız olarak bir tavada kavurun. Üzümleri ıslatın ve hafif şişmeye başlayınca süzün. Şişen bulgurun içine önce yavaş yavaş yağı, sonra limon suyunu, limon kabuğı rendesini, kıyılmış maydanozu ve kişnişi ekleyin. Son olarak üzüm ve fıstığı ilave edip iyice karıştırın. İsteğe göre maydanoz ve limon kabuğı ile süsleyerek servis yapın.