



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

12 BAHARATLI KISIR

- 2/5 Su Bardağı Kısırlık Bulgur
- 2/5 Su Bardağı Su
- 2 Adet Domates
- 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 2 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi
- 1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 Adet Sıkılmış Limon Suyu
- 1 Demet Maydanoz
- 5 Dal Yeşil Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Kırmızı Biber
- 1 Çay Kaşığı İsoot
- 1 Çay Kaşığı Sumak
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Tarhun
- 1/2 Çay Kaşığı Yenibahar
- 1/2 Çay Kaşığı Reyhan
- 1/2 Çay Kaşığı Zerdeçal
- 1/2 Çay Kaşığı Zencefil
- 1/2 Çay Kaşığı Nane
- 1/2 Çay Kaşığı Dağ Kekiği

Kısırlık bulguru sıcak suyla ıslatıp tencerenin ağzını kapattıktan sonra kenara alalım, en az bir saat dinlendirelim. Maydanoz ve yeşil soğanı yıkayıp incecik kıyalım. Suyunu çeken ve soğuyan bulgura salçaları, sıvıyağı, limon suyunu ve nar ekşisini koyalım. 12 baharatı ve tuzu ekleyip iyice yoğuralım. Yeşillikleri katıp bir kez daha karıştırdıktan sonra servis yapalım.