



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI KISIR

Tuğba Balcı

3 su bardağı pilavlık bulgur ya da köftelik bulgur

Bir miktar ılık su

Tuz

2 adet soğan

4 diş sarımsak

3 adet domates

2 adet salatalık

1 adet yeşil biber

1 adet limon

Karabiber

Kırmızı pul biber

Kimyon

Kekik

Nane

Sumak

½ bağ maydanoz

1 çay bardağı sıvı yağ

Bir kabin içine bulguru tuzu koyalım ve ılık suyla bulguru ıslatalım. Soğanları küp şeklinde ince ince doğrayalım. Doğradığımız soğanları ıslattığımız bulgurun içine ilave edelim. Sarımsakları dövdükten sonra bulgurun içine ilave edelim. Üzerine biber salçasını ilave edelim ve 10 dakika yoğuralım. Karabiberi kırmızı pul biberi kimyonu kekiği sumacı naneyi ilave edelim. Domatesleri biberi maydanozu ve salatalıkları küp şeklinde ince ince doğrayalım ve bulgurun içine ilave edelim. Sıvı yağı ve limon suyunu da ilave edip iyice karıştıralım.

