ADANA USULÜ KISIR

3 su bardağı pilavlık bulgur
Bulguru ıslatmak için sıcak su
Tuz
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
3 adet domates
2 adet salatalık
1 adet yeşil biber
1 adet limon
1,5 yemek kaşığı biber salçası
Karabiber
Kırmızı biber
Kimyon
Kekik
Kuru nane
Sumak
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı sıvı yağ

Bulguru bol miktarda sıcak suyla birkaç kez iyice yıkayıp süzün.
Ardından geniş bir kaseye alıp kabarmasına yetecek kadar sıcak su ilave edin ve üzerini kapatıp 15 dakika bekletin.
Bu esnada domates, biber, salatalık ve maydanozu küçük küçük doğrayın.
Soğanları yemeklik doğrayın, sarımsakları iyice ezin.
Soğan ve sarımsakları salçayla birlikte bulgura ilave edin.
Elinizle 5-10 dakika kadar yoğurup kaynaşmalarını sağlayın.
Doğradığınız domates, salatalık, biber ve maydanozu da ekleyin.
Son olarak baharatlar, limon suyu ve sıvı yağı ilave edip hepsini güzelce harmanlayın.
Ilık servis edin.



© lezzetler.com tarif no:145342 • adı:Adana Usulü Kısır • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:33