



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KISIRI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeğ
- 1 adet soğan
- 4 dal yeşil soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 2 adet domates
- 2 orba kaşığı biber salçası
- 6 adet gberek marul yaprağı
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 diş sarımsak
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 orba kaşığı nar ekşisi
- 1 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği hafifçe iri kalacak şekilde rondodan geeririn. Soğanı ince ve küp keserek tavada soteleyin. Yeşil soğanı, maydanozu ince ince doğrayın. Domateslerin kabuğunu soyarak rendeleyin. Ufalanmış ekmeği yağsız tavada soteleyin. Karıştırma kabına ekmeği alıp soğanı, yeşil soğanı, maydanozu ve baharatları içine katın. Domates rendesini de ilave edip, karıştırın. Nar ekşisini, limon suyunu, tuzu ekleyerek iyice karıştırın. Servis tabağına alın. Ssleyip servis yapın.

