



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ KISIR

2 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı  
100 gr ceviz içi  
1 su bardağı ince bulgur  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Karabiber  
Kimyon  
Maydanoz  
Taze nane  
Yarım limonun suyu  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
1 adet Göbek marul  
3 taze soğan  
1 adet kırmızı biber

Maydanoz, nane ve soğanları ince kıyın. Cevizleri iri kesin. Bulguru bir kaseye alıp tuz ile harmanlayın. Üzerine sıcak su ekleyip bir kapak kapatın ve 20 dakika bekletin. Yumuşayan bulgura biber salçası, karabiber, kimyon ekleyip karıştırın. Nar ekşisi, limon suyu, zeytinyağını ilave edin. 10 dakika kadar yoğurun. Yeşillikleri ve küp şeklinde doğranmış kırmızı biberi kısıra karıştırın. Servis tabağına atom marul yaprakları yerleştirerek üzerine kısırı alın. Ceviz serpiştirip servis yapın.

