



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KISIR

Canan Karatay

1 su bardağı esmer ince bulgur
1 çay bardağı ceviziçi (irice dövülmüş)
5-6 yaprak marul
5-6 dal maydanoz
5-6 dal taze nane
2-3 dal yeşil soğan
1 adet kuru mor soğan
1 adet domates
1 adet salatalık
1 tatlı kaşığı domates salçası
Yarım limonun suyu
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
2-3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
Kristal kayatuzu, karabiber, pulbiber, kimyon

Maydanoz, nane ve taze soğanları yıkayıp, hepsini ince ince doğrayın. Kuru soğan ve domatesleri soyup, küçük küp şeklinde doğrayın. Bulguru bir süzgece koyup yıkayın. Cam bir kâseye alıp bir çay bardağı kadar sıcak su ile ıslatın. 5 dakika kadar suyu çekmesi için bekleyin. Daha sonra ıslanmış bulguru bir tepsiye koyun. Salça, tuz, kimyon, pul biber ve karabiberi ekleyip 3 dakika kadar yoğurun. Doğradığınız soğanları, nane ve maydanozu, irice ezilmiş cevizi, zeytinyağı, limon suyu ve sirkeyi bulgura ilave edin, iyice karıştırın. Servis tabağına marul yapraklarını yayın, üzerine cevizli kısırı koyun. Dilerseniz dövülmemiş ceviz içi ile süsleyerek servis yapın.

