



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KISIR

1 su bardağı ince (köftelik) bulgur
1 su bardağı sıcak su
1 su bardağı ceviz içi
6 adet taze soğan
yarım demet maydanoz
3 dal taze nane
4 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
tuz

Bulguru yayvan bir kaba koyun, sıcak suyu dökün, kapağını kapatıp 15-20 dakika bekletin. Kabaran bulgura biber salçası ve tuz ilave edin, iyice karıştırın. Cevizleri küçük parçalara bölün. Taze soğanların dış kabuklarını ayıklayın, beyaz kısmını ince ince doğrayın, maydanoz ve naneyi kıyın. Bütün malzemeyi biber salçası ile yoğrulmuş olan bulgura katın. Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyin, tekrar karıştırın ve sofraya getirin. Servis tabağını yeşil salata yaprakları ile döşeyebilir, kışın yarım ceviz parçaları ile süsleyebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.05.2024