



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KISIR

<https://migros.com.tr>

1 bardak ince bulgur
1,5 bardak kaynar su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı acı biber salçası
2-3 yemek kaşığı nar ekşisi
Yarım limonun suyu
Tuz
Pul biber
Maydanoz
Yeşil soğan
Taze nane
Yarım marul

1. Geniş bir kaba bulguru koyun.
2. Üzerine kaynar suyu ilave edip kapağını kapatın ve suyunu çekmesi için 10 dakika kadar bekletin.
3. Eğer bulgurun diri kaldığını düşünüyorsanız biraz daha kaynar su ilave edebilirsiniz.
4. Bulgur suyunu çektikten sonra salçayı ekleyip ezmeden karıştırın.
5. Ayı bir kaptaki zeytinyağını, tuzu, nar ekşisini, limonu ve pul biberi karıştırıp bulguru ezmeden harmanlayın.
6. Kıyılmış yeşillikleri de bulgurun içine ekleyip karıştırdıktan sonra göbek marul ile birlikte servis edin.

