



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KISIR

[Sahrap Soysal](#)

2 su bardağı ince bulgur
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı kaynar halde su
½ demet maydanoz
½ demet taze nane
1 demet taze soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
3 adet limon suyu
3 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Geniş ve derin bir cam kabın içine bulguru koyup, kaynar haldeki suyu üzerine gezdirin. Tuzu atıp, 10 dakika yumuşamasını bekleyin.

Bu arada yıkanmış ve ayıklanmış maydanoz, taze nane, taze soğanı çok incecik dilimleyin.

Bir kasede sos için; limon suyu, nar ekşisi, zeytinyağı ve pul biberi karıştırıp iyice çırpıp, şimdi hafifçe hafifce yumuşayan bulguru önce salçaları ekleyin. Kaşıkla iyice karıştırın, sonra yeşillikleri ilave edip karıştırın.

En sonunda hazırladığınız sosu katıp tüm malzemeleri iyice karıştırıp bir servis tabağına aktarın. İsterseniz taze asma yapraklarına sarıp ikram edin.