GLUTENSİZ KISIR

https://www.colyaklayasamak.com.tr

1 su bardağı kinoa
1/2 demet yeşil soğan
1 domates
1 salatalık
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
Kırmızı pul biber
Kimyon
Tuz
Sıvı yağ
Limon suyu
1 yemek kaşığı glutensiz nar ekşisi

Kinoayı yıkadıktan sonra üzerini bir parmak aşacak kadar su konarak haşlanır. Haşlanmış kinoa ılınırken diğer tarafta taze soğanlar doğranır. Ilık hale gelen kinoaya salçalar eklenip karıştırılır. Ardından içine minik minik doğradığınız domates ve salatalığı koyun.Sonra yağ, limon, nar ekşisini iyice karıştırıp kısırınıza dökün.

© lezzetler.com tarif no:124851 • adı:Glutensiz Kısır • gönderen:nur bebek • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:33