



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAŞLANMIŞ KISIR

1,5 su bardağı ince bulgur  
3 domates  
1 çorba kaşığı salça  
1 adet kuru soğan  
5 dal taze soğan  
2 çorba kaşığı pul biber  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 limon  
3 çorba kaşığı nar ekşisi  
Tuz, karabiber, nane, maydanoz

Tencerede yağı ve rendelenmiş kuru soğanı 2 dakika kadar kavurun. Üzerine salçayı ve 2 bardak suyu ekleyip kaynatın. Bulguru bu kaynayan suyun içine döküp kapağını kapatın, 10 dakika suyunu çektilip bu şekilde haşlayın. Bu arada soğanı ince kıyıp tuzla ovalayın. Maydanozu, rendelenmiş domatesi, pul biberi de üzerine ekleyip karıştırın. Pişmiş bulgurun içine tüm malzemeleri ekleyip harmanlayın. Yağını ekşisini ve limonunu ekleyip servis tabağına aktarın.