



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRİ TANELİ KISIR

Malzemeler:

2 su bardağı bulgur
2 su bardağı kaynar su
5 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım çorba kaşığı biber salçası
Yarım çorba kaşığı domates salçası
1 adet limon suyu
Tuz

Yapılışı:

Bulguru ayıklayıp iyice yıkayın. Üzerine kaynar suyu dökün ve bulgurlar şişene kadar bekletin. Taze soğan ve maydanozu incecik kıyın, iyice şişen bulgurlarla karıştırın. Domates ve biber salçasını ilave'edip, karıştırmaya devam edin. Bulgurlar salçayı iyice yiyince tuzunu ilave edin, üzerine 1 adet limon suyunu ekleyip kısırı soğumaya bırakın. Daha sonra dilerseñiz domates, salatalık ve marulla servis yapın.

Not: arzu ederseniz kısırınızın içine küçük küçük doğranmış domates ve salatalık, ince doğranmış marul veya kıvırcık ilave edebilirsiniz.
