



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU KISIR (GAZİANTEP)

Hilal Akçil

- 2 Su Bardağı İnce Bulgur
- 2 Su Bardağı Su (Sıcak)
- 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1 Adet Soğan
- 1/2 Demet Taze Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çay Bardağı Nar Ekşisi
- 1 Adet Limon Suyu

Bulguru bir tencereye koyalım. Üzerine sıcak suyu dökelim, tencerenin kapağını kapatıp bulgurun suyu çekmesini bekleyelim. Bu arada kuru soğanı ince ince doğrayıp sıvıyağda kavuralım. Biber ve domates salçasını da ekleyip kavurmaya devam edelim. İlinmiş olan bulgurun içine katalım, iyice yoğuralım. Ardından kimyonu, tuzu, karabiberi katalım. İnce kıydığımız taze soğanı ekleyelim. Son olarak limon suyu ve nar ekşisini de koyalım. İyice karıştıralım. Antep usulü kısırımız servise hazır!