



KİNOALI KISIR

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı kinoa
20 çeri domates
1/4 demet maydanoz
1/4 demet nane
1 limonun suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
Tuz, taze çekilmiş karabiber

Kinoaı iyice yıkayın ve suyunu süzün. Su ekleyip, kaynayıncaya altını biraz kısın ve üzerini kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. Kinoa pişince çatal ile kabartarak karıştırın. Soğuyunca ikiye böldüğünüz domatesleri, ince kıyım maydanozu, nane, salça, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ilave ederek karıştırın.

