



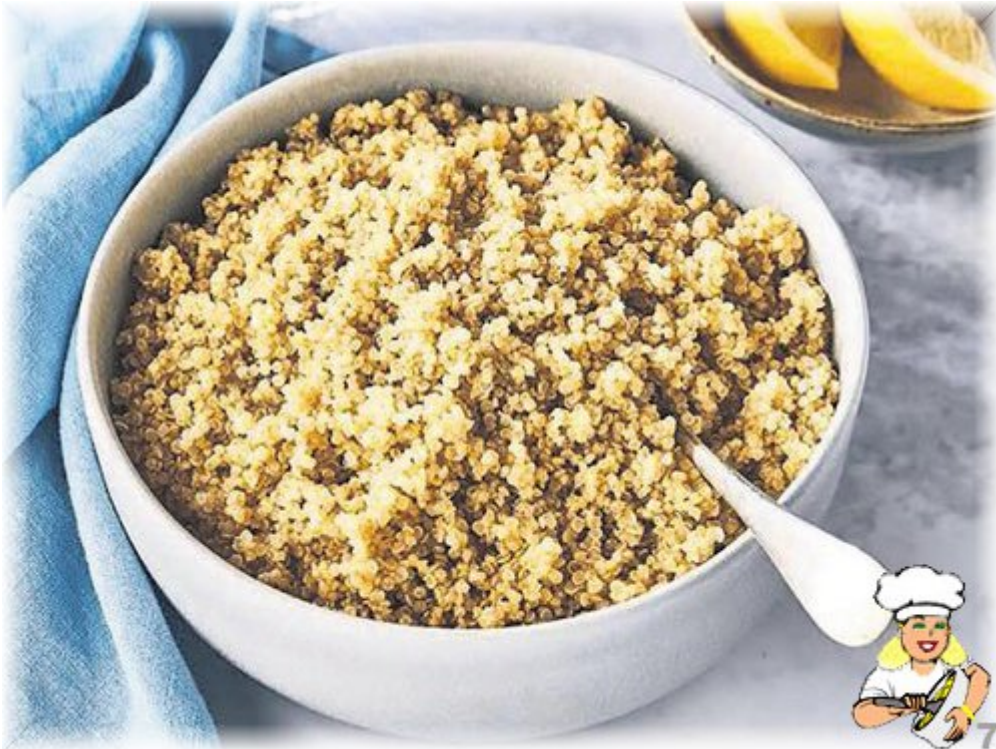
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİNOA KISIRI

1 su bardağı kinoa
1.5 su bardağı su
1 yemek kaşığı biber ya da domates salçası
1 adet salatalık
1 büyük domates
1 çay bardağı kırılmış ceviz
Yarım demet maydanoz
2 diş ezilmiş sarımsak
2 adet taze soğan
3-4 adet körpe kıvırcık yaprağı
1 adet limonun suyu
Yeteri kadar zeytinyağı
Yeteri kadar tuz
Taze çekilmiş karabiber
Pul biber
Kimyon

Kinoayı süzgece koyun ve su dolu bir kasenin içinde iki saat bekletin. Sonrasında yıkayın ve tencereye koyun. 1.5 su bardağı soğuk su ekleyin, kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra çatalla karıştırın, tuz ve baharatlarını ekleyin. Kullanacağınız zeytinyağının bir kısmını da ilave edip karıştırın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra salçayı ekleyin ve ezmeden iyice karıştırın. İnce kıyılmış taze otları, limon suyu, zeytinyağı, sarımsak ve cevizi ekleyerek karıştırın ve ister ılık, isterseniz soğuk olarak servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.06.2023