



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ KİNOALI KISIR

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

1 su bardağı beyaz kinoa
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
1 adet soğan
Taze soğan
Maydanoz
Taze nane
Salatalık
Domates
Pul biber
Sosu için:
2 yemek kaşığı nar ekşisi
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 limon
Tuz

Kinoayı yarım saat ılık suda bekletin. Daha sonra bol suda yıkayın. Tencereye 2 su bardağı suyu alıp, kaynatın. İçine bir çay kaşığı tuz atıp yıkanmış kinoaları suyun içine alın. Kaynayınca altını kısın. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. Karıştırıp soğumaya bırakın. Yeşillikleri ince ince kıyıp hazırlayın. Kuru soğanı ince ince yemeklik doğrayın. Tavaya biraz sıvı yağ koyup soğanları pembeleşene kadar kavurun. Salçaları ekleyip kavurmaya devam edin. Salçalı soğanı kinoanın üzerine döküp karıştırarak iyice yedirin. Doğradığınız yeşillikleri ekleyin. Ayrı bir kapta nar ekşisi, zeytinyağı, limon ve tuzu ekleyip, karıştırın.

