



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİNOA KISIRI

- 1/2 su bardağı beyaz kinoa
- 1/2 su bardağı kırmızı kinoa
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1/2 adet pembe domates (küp doğranmış)
- 7 dal taze soğan
- 1/2 Demet taze nane
- 1/2 demet maydanoz
- 1,5 çay kaşığı pul biber
- 1,5 çay kaşığı sumak
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi
- Karpuz Bruschetta İçin:
- 1 dilim karpuz
- 1 dilim bağıt ekmeği
- 2 yaprak taze fesleğen (kıyılmış)
- 1,5 yemek kaşığı taze beyaz peynir (sürülebilir)
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi

Kinoa kısırını hazırlamak için; beyaz ve kırmızı kinoaı 20 dakika ılık suda bekletin. Suda bekleyen kinoaı yıkayıp, suyunu süzdürün.

Tencerede su ve kinoaı suyunu çekene dek haşlayın. Geniş bir tepsiye alıp oda sıcaklığında ılıtın.

Kinoa ılıdıktan sonra salça, zeytinyağı, limon suyu, tuz, pul biber, sumak, nar ekşisi ile birlikte karıştırın.

Doğradığınız domates ve yeşilliklerle birlikte harmanlayıp servis tabağına alın.

Karpuz bruschetta için, karpuz dilimini küçük küpler halinde doğrayın. Kıyılmış fesleğen ile birlikte karıştırın.

Ekmeği zeytinyağı ile yağlayıp tavada kızartın. Üzerine taze beyaz peyniri sürün.

Fesleğenli karpuz küplerini de ekmeğin üzerine yerleştirip nar ekşisi gezdirin.

Bruschettayı kinoa kısırının üzerine yerleştirip servis edin.



