



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR (CEYHAN ADANA)

Ceyhan Belediyesi

3 su bardağı pilavlık bulgur ya da köftelik bulgur

Islatmak için bir miktar ılık su ve tuz

2 adet soğan

4 diş sarımsak

3 adet domates

2 adet salatalık

1 adet yeşil biber

1 adet limon

1,5 yemek kaşığı biber salçası

Karabiber

Kırmızı pul biber

Kimyon

Kekik

Nane

Sumak

Yarım bağ maydanoz

1 çay bardağı sıvı yağ

Bir kabin içerisinde bulgur ve tuzu ılık suyla koyalım. Soğanları küp şeklinde doğrayıp içine atınız. Daha sonra ise sarımsakları dövüp içine atınız. Üzerine biber salçasını ilave ettikten sonra 10 dakika kavuralım. Karabiberi, kırmızı pul biberi, kimyonu, kekiği, sumacı, naneyi ilave edelim. Domatesleri, biberi, maydanozu ve salatalıkları küp şeklinde doğrayıp içine atınız. Sıvı yağı ve limon suyunu da ilave edip karıştırınız. Acıyı severseniz kısır içine daha fazla acı katabilirsiniz.

