



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP USULÜ KISIR

3 su bardağı esmer bulgur
Kaynar su
2 yemek kaşığı acı biber salçası
2 yemek kaşığı domates salçası
1 adet orta boy kuru soğan
6 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
4 iri diş sarımsak
Yarım çay bardağı nar ekşisi
1 adet limon
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı isot
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz

3 su bardağı esmer bulgura, üzerini biraz geçecek kadar kaynar su dökülür.
Islanan bulgurlar kapağı örtülerek, 10 dakika dinlendirilir.
Zeytin yağı koyduğumuz tavada ince doğranmış kuru soğan ve sarımsaklar biber salçasıyla 5 dakika kavrulur.
Dinlenen bulgurun üzerine nar ekşisi, limon suyu, domates salçası, ince kıyılmış maydanoz, taze soğan, baharatlar ve tuz eklenir.
Ardından ocaktan aldığımız kavrulmuş biber salçalı soğanlı karışım ilave edilir.
Yavaş yavaş yoğrulmaya başlanır.
Elinizle şekil vererek, yanında marul ile servis tabağına alınır.

