



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR (GAZİANTEP)

2 su bardağı ince simit (bulgur)
2 su bardağı ılık su
1 demet maydanoz
7 adet taze soğan
1 adet orta boy kuru soğan
2 çorba kaşığı nar ekşisi
1 çorba kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
4 diş sarımsak

Yoğurma kabına simit, sıcak su ve salça konur, 10 dakika bekletilir.

Bu arada kuru soğan, taze soğan, maydanoz, sarımsak çok ince kıyılır, simitin üzerine ince kıyılmış soğan ve baharatlar konur, bütünleşene kadar yoğrulur.

Diri kalması için en son maydanoz ve yeşil soğan konur, nar ekşisi gezdirilir, karıştırılır, marul eşliğinde servis edilir.

[ML® Kısır için tıklayın](#)