



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HATAY USULÜ KISIR

- 2 su bardağı esmer bulgur (kısırlık bulgur)
- 1 su bardağı ılık su
- 1,5 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı isot
- 1 yemek kaşığı acı pul biber
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1/2 limon suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 diş sarımsak
- 4 dal taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tutam taze nane

Hatay usulü kısır yapımında; derin bir kaba 2 su bardağı esmer kısırlık bulgur koyun. Üzerine 1 su bardağı ılık su döküp, karıştırın. Kabin üzerini kapatın. Bu şekilde bulgur şişene kadar yaklaşık 15-20 dakika bekletin.

Bu diğer kısırlardan çok farklı: Meğer sırrı bunda saklıymış! Ustasından Hatay usulü kısır tarifi

Daha sonra şişen bulgurun üzerine 1 buçuk yemek kaşığı domates salçası,

1 yemek kaşığı biber salçası, 2 yemek kaşığı isot, 1 yemek kaşığı acı pul biber ve 1 tatlı kaşığı kadar tuz ekleyin.

Elinizi ıslatarak, bulgur yumuşayana kadar yoğurun. Bulguru ıslatmak için yaklaşık yarım su bardağı kadar su

yeterli olacaktır. Yoğurma işlemi bittikten sonra karışımın üzerine rendelenmiş 1 diş sarımsak, 1 çay kaşığı

kimyon, yarım limon suyu ve 2 yemek kaşığı nar ekşisi koyup, tekrar eliniz ile biraz yoğurun.

Ardından kaba 4 dal ince ince doğranmış taze soğan, yarım demet ince ince doğranmış maydanoz, 2 tutam ince

yeşillikleri çoğaltabilirsiniz. Kısırı iyice karıştırın. Damak tadınıza göre

Hazırladığınız Hatay usulü kısırı servis tabağına koyun. Üzerini istediğiniz şekilde süsleyerek, servis

edebilirsiniz.

Not: Hatay usulü kısır, diğer kısırlardan farklı olarak bulgur ıslatılmadan yapılır. Fakat biz az da olsa biraz su ile ısladık. Siz isteğe göre bir kase içine su koyup, elinizi ıslatarak, bulgur eliniz altında yumuşayana kadar yoğurabilirsiniz.



