



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KISIR (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

2 su bardağı köftelik bulgur  
2 su bardağı su  
2 adet havuç  
1 büyük baş kuru soğan  
1 diş sarımsak  
3 adet domates  
½ bağ maydanoz  
½ bağ dereotu  
1 limon suyu  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
1 fincan zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber  
Pul biber  
Kimyon

Bulgur ılık su ile ıslatılır. Kapağı kapatılır. Diğer tarafta rendelenmiş havuç yemeklik doğranmış soğan, dövülmüş sarımsak zeytinyağında kavrulur. Kavrulduktan sonra salça eklenir. Kabaran bulgurla beraber kavrulduktan sonra tuz baharat eklenir. Soğumaya bırakılır. Limon suyu ince doğranmış yeşillikler nar ekşisi ilave edilir. Marul soğan ve turşu ile servis yapılır.

