



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR (KOZAN ADANA)

Kozan Belediyesi

2 büyük boy soğan
Birer demet maydanoz, nane, dereotu, yeşil soğan
5 adet orta boy domates
5 adet orta boy salatalık
3 adet yeşil biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
7 çay bardağı pilavlık bulgur
1,5 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı biber salçası
Nar ekşisi, limon, tuz

Bulgur, suyu yüzüne çıkacak şekilde kaynar su ile ıslatılır. Bulgur suyunu çekince bulgura ince ince doğranmış soğan, salça, baharatlar ilave edilerek iyice yoğrulur. Bulgur iyice yumuşayınca domatesler de eklenir. Daha sonra yeşilliği, yağı ve ekşisi katılır. Servis yapılırken yanma turşu, marul, söğüş domates ve salatalık eklenir.

