



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR (OSMANİYE)

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg ince bulgur
4 domates
Birer bağ taze soğan, maydanoz ve nane
3-4 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı biber salçası
2 limon
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı nar ekşisi
½ çay kaşığı kimyon
½ çay karabiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 yemek kaşığı tuz

Bulgur, biraz sıcak su ile ıslatılarak şişmeye bırakılır.

Şişen bulgura, salça, nar ekşisi, yağ, tuz, limonların suyu, baharatlar eklenip karıştırılır.

Üstüne küçük küçük doğranmış, soğan, nane, maydanoz, domates, biber de konup karıştırılır.

Servis tabağına alınır.

Kısırın yanına arzuya göre karışık sebze turşusu, acı biber turşusu, yalancı turşu (İri şekilde doğranmış lahana, yeşilbiber ve patlıcanın haşlanıp üzerine limon suyu, ezilmiş sarımsak ve kuru nane eklenerek hazırlanan yöresel bir turşu çeşidi), süllüm (ıspanak yapraklarının dallarına ayrılıp bütün şekilde haşlanıp limon suyu, ezilmiş sarımsak ve kuru nane ile karıştırılması ile hazırlanan yöresel bir salata çeşidi), haşlanmış asma (üzüm) yaprağı, haşlanmış lahana yaprağı, marul yaprağı, söğüş domates ve salatalık konabilir.

