



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

- 2 adet soğan
- 2 su bardağı ince bulgur
- 2 adet domates
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 100 gr sıvıyağ

Önce bulguru muzı geniş bir kaba koyalım üzerine bir parmak çıkacak kadar kaynatılmış su döküp kapatalım ve kabarması için biraz beklemeye alalım
Tavamıza yağımızı alıp ince ince doğradığımız soğanlarımızı bir güzel kavuralım
Pembeleşen soğanların üzerine biber salçamızı koyup biraz daha çevirip altını kapatalım
Kabarmış bulgura soğanı boşaltım tuzunu koyup bulguru beş on dakika yoğuralım
Üzerine ince kıyılmış maydanozumuzu küp doğranmış domateslerimizi limon suyunu ve birazda nar ekşisini ekleyip karıştırıp harmanlayalım.
Kısırımız servise hazırdır.

