



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

Zerrin Aksu

1 adet sivri biber
2 adet domates
Limon
Turşu
Pul biber
Nane
Kekik
Marul
Karabiber
Tuz
Mor lahana

Soğanları ve sarımsakları ufak ufak doğrayın. Tavadaki biraz zeytinyağı ısıtın. Soğanları ve sarımsakları kavurun. Soğanlar yumuşamaya başladığında domates salçasını ve biber salçasını ilave edin ve karıştırın. 2,5 su bardağı sıcak su ekleyin. Sosu kaynatın. Bulgurları bir kaba koyun. Kaynayan sosu üzerine dökün ve iyice karıştırın. Kabanın üzerini kapatın ve 20-25 dakika bekleyin. Yeşil soğanları maydanozları nane yapraklarını sivri biberi ve turşuları küçük küçük doğrayın. Domatesleri dörde bölün, içindeki çekirdekli kısmı çıkarın ve küçük küçük doğrayın. Bulgurları geniş bir tabağa dökün. Doğradığınız yeşillikleri ilave edin. Domatesleri ekleyin. Tuz kuru nane kekik ve pul biber serpin. Limon suyu ve zeytinyağını ilave edin. Alttan üste doğru iyice karıştırın. mor lahana içine koyup kendi zevkimize göre servis ediyoruz.

