



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR

<https://multicooker.com>

Bulgur (ince) 200 gr
Domates 150 gr
Tatlı yeşil biber 150 gr
Marul 30 gr
Domates salçası 30 gr
Yeşil soğan 10 gr
Maydanoz (yeşil) 10 gr
Zeytinyağı 30 ml
Nar sosu 20 ml
Su 400 ml
Tuz (isteğe göre)

Yeşilliği ve marulu bıçakla doğrayın. Domatesleri ve tatlı biberi 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su ve bulgur dökün, tuz ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu "İptal/Isıtma" olarak ayarlayın. 30 dakika sonra tekrar çalışma modunu "İptal/ Isıtma" olarak ayarlayın. Hazır bulguru ayrı kaba koyun ve soğutun, içine domates salçasını ilave edip karıştırın. Sebzeler, nar sosu, yeşillik, zeytin yağı ekleyin ve karıştırın. Hazır yemeği yeşillikle süsleyin.

