



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

2 su bardağı köftelik bulgur
4 çay bardağı sıcak su
1 adet büyük soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı acılı biber salçası
Yarım su bardağı sıvı yağı
2-3 çorba kaşığı nar ekşisi
Karabiber
Kırmızı pul biber
Kuru nane
Çay kaşığının ucu ile kimyon
1 adet limon
Tuz

Köftelik bulgurun üzerine sıcak suyu ilave edip ve 5 dakika suyunu çekene kadar bekleyelim.
Soğanı ince ince doğrayalım ve sıvı yağda kavuralım. İçine salçaları ilave edip kokusu çıkana kadar kavuralım.
Sonra naneyi ilave edelim ve karıştıralım.
Hazırladığımız sosu bulgurun içine ilave edelim ve iyice karıştıralım.
Daha sonra baharatları, tuzu, ince ince doğradığımız maydanozu, limon suyunu, nar ekşisini ilave edip iyice harmanlayalım.
Kısırı servis tabağına alıp istediğimiz yeşilliklerle servis yapalım.

