



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR TARİFİ

2 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet salatalık
4 dal taze soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 demet kıvırcık marul
2 adet limon suyu
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı nane
Nar ekşisi sosu (isteğe bağlı miktarda)
Doğranmış domates (istediğiniz miktarda)

Taze soğanları incecik kıyın. Bol suda yıkayıp, suyunu süzdürdüğünüz kıvırcık marul ve maydanozları doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz salatalıkları küçük küpler halinde kesin.

İnce bulguru oval bir tencereye alın. Biber ve domates salçasını sıcak su ile karıştırın.

Bulguru salçalı sıcak su ile ıslattıktan sonra kapağını kapattığınız tencerede şişmesi için 15 dakika kadar bekletin.

Kısırın sosu için; limon suyu, zeytinyağı, tuz, nane ve sumakı küçük bir kapta karıştırın.

Doğradığınız yeşillik ve salatalıkları, suyunu çeken ince bulgur ile harmanlayın.

Hazırladığınız sosu ekleyin, karıştırdıktan sonra bekletmeden servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

