



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KISIR

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 büyük kuru soğan
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 demet taze soğan
- 1 kaşık salça
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1,5 limonun suyu
- 2 diş sarımsak
- 2,5 su bardağı ince köftelik bulgur
- 2,5 su bardağı kaynar su
- Nar ekşisi

Derince ve geniş bir kap içine ya da tepsiye bulguru dökün. Salçayı da 1 bardak kaynamış suyun içinde eriterek üstüne ilave edin. Bulgurun tamamı salçaya bulanana kadar yavaş yavaş karıştırın. Rendelenmiş soğanı ekleyin. Soğanlar ölene kadar karıştırmaya devam edin. Tuz, karabiber, kimyon, limon suyu, nane ve kıyılmış sarımsağın tamamını bulgura döküp ezmeden, 2 bardak kaynamış suyu da ekleyerek elinizle karıştırın. 1 bardak zeytinyağı ekleyin. Taze soğan ve maydanozu da incecik doğranmış şekilde karışıma ekleyerek karıştırın. Nar ekşisini de ekleyin. Tercihen soğukken servis edin.

