



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

1 su bardağı ince bulgur
1,5 çay bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 şeker kaşığı biber salçası
6-7 dal yeşil soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet nane
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Pul biber

İnce bulguru sıcak suda şişirerek başlayın. Yıkadığınız ince bulguru bir kaba atın üzerine 1,5 çay bardağı sıcak suyu ekleyip şişmesi için dinlendirin. Ağız bir kaptan olması gerektiğini unutmayın. Ardından maydanoz, yeşil biber ve naneyi sirkeli suda yıkayıp ince ince kıyın. Şişip soğuyan buldura domates ve biber salçalarını ekleyip karıştırın. Nar ekşisi kullanıyorsanız bu aşamada kısırınıza ekleyip karıştırın. Tüm bulgurların rengi aynı oranda olacak kadar karıştırın. Doğradığınız maydanoz, nane ve soğanları ekleyin. Üzerine zeytinyağı, tuz, pul biber ve limonu ekleyip tekrar karıştırın. Bu aşamada aşırı karıştırmamanızı öneririz. Kısırınız servise hazır.

