



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

6 ay bardağı ince bulgur
5 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet yeşil soğan
1/4 demet taze nane
8-9 yaprak marul
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı kimyon
1 adet limon suyu
Yarım ay bardağı nar ekşisi
Yarım ay bardağı zeytinyağı

Arçelik Multi şef Mutfak Makinesi kasesine bulguru alın üzerine kaynar suyu ekleyin.
Üzerini kapatıp iyice şişmesi için 40 dakika bekletin.
Arçelik Ankaestre Ocak'a bir tavaya zeytinyağını alıp ısıtın ve küp küp doğradığınız soğanı kavurun.
zerine salçaları ekleyip 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin.
Kavurduğunuz salçalı soğanları şişen bulgurun üzerine ekleyin.
Arçelik Multi şef Mutfak Makinesi'nde bulgur ve salçalı karışımı birkaç dakika yoğurun.
Tüm yeşillikleri ince ince doğrayın.
Bulgur ve yeşillikleri karıştırın.
Nar ekşisi, limon suyu ve baharatları da karıştırın servis tabaklarına paylaştırın.

