



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

- 2 su bardağı ile ince bulgur
- 1,5 su bardağı ile sıcak su
- 1 yemek kaşığı ile domates salçası
- 1 yemek kaşığı ile biber salçası
- 2 adet orta boy salatalık
- 4 dal taze soğan
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet kıvırcık marul
- 2 tane limon suyu
- 4 yemek kaşığı ile zeytinyağı
- 1 çay kaşığı ile tuz
- 1 tatlı kaşığı ile sumak
- 1 tatlı kaşığı ile nane

Taze soğanları ince ince kıyın.

Bol suda yıkayarak suyunu süzdürdüğünüz kıvırcık marul ve maydanozları doğrayın

Kabuğunu soymuş olduğunuz salatalıkları küçük küpler şeklinde kesin.

İnce bulguru oval bir tencereye aldıktan sonra biber ve domates salçasını sıcak su ile karıştırın.

Bulguru salçalı sıcak su ile ıslatın kapağını kapattıktan sonra tencerede şişmesi için 15 dakika kadar bekletin.

Kısırın sosunu hazırlamak için; limon suyunu, zeytinyağını, tuzu, naneyi ve sumacı küçük bir kaptaki karıştırın.

Doğradığınız yeşillik ve salatalıkların, suyunu çekmiş olan ince bulgur ile beraber harmanlayın.

Son olarak hazırladığınız sosu ekleyin, karıştırdıktan sonra bekletmeden misafirlerinize ikram edin.

