



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

6 ay bardağı kısırlık bulgur
5 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
1 demet taze nane
8-9 yaprak marul
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım ay bardağı nar ekşisi
Yarım ay bardağı zeytinyağı

6 ay bardağı kısırlık bulguru derin bir cam kase içine boşaltın ve üzerine 1 yemek kaşığı biber salçasını, 1 yemek kaşığı domates salçasını ilave edin. Bulguru ve salçaları iyice karıştırdıktan sonra kase içine 5 su bardağı sıcak suyu dökün. Kasenin üzerini streç film ile iyice kapatın ve karışım suyunu çekinceye kadar bekletin. 1 demet yeşil soğanı, 1 demet maydanozu ve 1 demet taze naneyi yıkadıktan sonra soğanı küçük yuvarlak parçalar halinde dilimleyin, nane ve maydanozu ince ince keserek hazırlayın. Suyunu iyice çekmiş bulgur ve salça karışımına hazırladığınız soğanları, maydanoz ve naneyi ilave edin. Karışımı iyice karıştırdıktan sonra üzerine yarım çay bardağı nar ekşisini dökün. Yarım ay bardağı zeytinyağını, 1 tatlı kaşığı tuzu ve 1 tatlı kaşığı karabiberi de ilave ettikten sonra tekrar karıştırın. Kısırınız hazır, şimdi sıra süsleyerek servis tabağını almakta. Küçük parçalar halinde, bir kaşık yardımıyla alacağınız kısırları marulların üzerlerine sığacak şekilde yerleştirin.

