



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

2 su bardağı ince bulgur
5 dal taze soğan(kokmasını istemiyorsanız kuru soğanı kavurarak kullanabilirsiniz)
2 çorba kaşığı salça
2 adet limonun suyu
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım su bardağı nar ekşisi
İsteğe göre salatalık turşusu
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz

Kısır tarifi için önce ufak bir tencereye iki su bardağı ince bulgur ekleyin. Üzerine yaklaşık 1,5 su bardağı kaynar su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve şişmesi için bir sofra bezine sarın. Sıcak buhar ve su bulgurları pişirene kadar kapak kapalı kalmalıdır.
Bulgur suyunu çekince kapağını açın. Üzerine iki çorba kaşığı domates salçası ilave edin. Kısırda taze soğanın kokmasını istemiyorsanız salça ve yağda soğan kavurabilirsiniz. Daha sonra yaklaşık bir çay bardağı kadar sızma zeytinyağı da ekleyin ve karıştırın. Yağ ve salçayı iyice karıştırdıktan sonra limon suyu ve nar ekşisini de harmanlayın.
Son olarak önce tuzu ardından diğer malzemeleri ekleyebilirsiniz. Kısırınız hazır.

