



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı kısırlık bulgur
1 su bardağı sıcak su(yani koyduğunuz bulgur miktarının yarısı olmalı su miktarı aksi taktirde pilav gibi olur)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 demet maydanoz
5 adet taze soğan
7 -8 adet kornişon turşu
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Öncelikle kısırlık bulguru derin bir kaba alıp sıcak suyu üzerine boşaltıp karıştırıyoruz. Üzerini kapatıp biraz şişmesi için kenara alıyoruz bekletiyoruz. 20-30 dakika kadar bekletmek yeterli olacaktır. Maydanoz, taze soğan ve kornişon turşuları küçük küçük doğrayıp kenara alıyoruz. Sıvı yağı tavaya alıp ısıtıyoruz, salçaları içine ilave edip iyice kavuruyoruz. İyice yumuşayan bulguru derin bir kase içerisine alıyoruz. Kavurduğumuz salçalı soğanı da ocaktan alıp ıslanmış bulgurun içine ilave ediyoruz. Karabiber ve tuzu da ilave edip iyice yoğuruyoruz. Sos ve bulgur birbirine karıştıktan sonra limon suyunu ilave ediyoruz. Karıştırıp yeşillikleri ve kornişonları da ilave edip iyice harmanladık mı kısırımız hazırdir.

