



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

6 ay bardağı kısırlık bulgur (köftelik bulgur)
5 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı tepeleme biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Domates
1 demet maydanoz
6 dal yeşil soğan
6-7 yaprak taze nane
7-8 yaprak marul
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
1 limon suyu
Yarım ay bardağı nar ekşisi
Yarım ay bardağı zeytinyağı

6 ay bardağı kısırlık bulgur derince bir kaba alınır.
zerine 1 tepeleme yemek kaşığı biber salçası eklenerek kaşığın arkasıyla salça bulgura yedirilir.
1 yemek kaşığı domates salçası eklenerek aynı şekilde karıştırılır.
Dilerseniz salçaları aynı anda ekleyip yedirebilirsiniz.
zerine 5 su bardağı kadar sıcak su dökülerek üzerine kapak kapatılır ve yumuşamaya bırakılır.
Bu arada yeşillikler doğranır.
Suyu çekip yumuşayan bulgura doğradığımız maydanoz, yeşil soğan, taze nane ve marul eklenir.
Yazın küçük küçük doğrayarak domates de ekleyebilirsiniz.
Kısırı karıştırdıktan sonra 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, yarım çay bardağı nar ekşisi, 1 limon suyu, varsa biraz kimyon eklenebilir, yarım çay bardağı zeytinyağını da eklenerek iyice karıştırılır.
Kısır servis tabağına alınır.
İsteğe göre turşu, salatalık, domates ile süsleyebilirsiniz.

