



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR

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

- 1 bardak ince bulgur
- ½ sıcak su (bulguru ıslatmak için)
- 1 kaşık biber salçası
- ½ kaşık domates salçası
- 3 yaprak marul
- 1 demet maydanoz
- 3 tane taze soğan
- 1 kuru soğan
- 1 kaşık zeytinyağı (soğanı kavurmak için)
- Yarım çay bardağı zeytinyağı (az gelirse ekleme yapın)
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi (isteğe bağlı)
- Karabiber
- Pul biber
- Kimyon
- Tuz

Öncelikle bulgurunuzu derin bir kabın içinde sıcak suyla ıslatın. Suyu koyduktan sonra kapağını kapatıp dinlenmeye bırakın. Bu esnada bir tavanın içinde zeytinyağı ile kúp kúp doğradığınız soğanı kavurun. Ardından salçalarını ekleyin. 3-4 dakika da bu şekilde kavurup kapatın. Yapmış olduğunuz karışımı bulgurun içine döküp iyice her tarafını alacak şekilde karıştırın. Üzerine baharatlarını ve taze soğanını ve ince ince doğradığınız marulu da ekleyip biraz daha karıştırdıktan sonra servis tabaklarına alabilirsiniz.

