



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

1 su bardağı İnce Bulgur
2 adet Kuru Soğan
2 adet Domates
1 demet Maydanoz
10 dal kadar Nane
1 bağ Taze Soğan
1 çay bardağı Zeytinyağı
1 bardak Su
1 tatlı kaşığı Biber Salçası
1 Limon Suyu (ya da varsa 1 çay bardağı Nar Ekşisi)
Tuz
Karabiber
Kırmızı Biber

Çentilmiş kuru soğanlar zeytinyağında hafifçe pembeleştirilir. Salça eklenir ve ezilir. Üstüne aynı anda bulgur, tuz, karabiber, kırmızı biber, limon suyu, ufak ufak doğranmış domatesler ilave edilir. Pişirmeye devam edilir. Su ilave edilir. Ateş kısılır.

Bulgur suyunu çekince ocaktan alınır. Ufak ufak doğranmış Taze Soğan, Maydanoz, Nane eklenir. Limonu (Nar ekşisi) ilave edilir. Karıştırılır.

Servis tabağına konur.

Marul yaprakları ve/veya asma yaprağı ile servis yapılır.