



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

Gerekli malzeme:

2 su bardağı ince bulgur

1 demet taze soğan

1 kırmızı biber

1 sarı dolmalık biber

1 demet maydanoz

Yarım demet nane

Yarım demet dereotu

3 domates

1 çorba kaşığı biber salçası

1 çay bardağı zeytinyağı

1 limonun suyu

1 çorba kaşığı nar ekşisi

Tuz

Kırmızıbiber

Karabiber

7-8 marul yaprağı

Bulguru derin bir kaba alın. Bir su bardağı sıcak su ile ilave edip bulgurun şişmesi için yarım saat dinlendirmeye bırakın.

Taze soğan, renkli biberler, maydanoz, nane ve de-reotlarını temizleyip kıyın ve bir kaptan harmanlayın.

Domatesleri küp küp doğrayın. Ayrı bir kaptan biber salçası, zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve baharatları karıştırın.

Bulguru bol suyla yıkayıp süzün. Sırasıyla önce zeytinyağlı karışımı ekleyip iyice karıştırın. Yeşillikler ve domatesi ilave ederek harmanlayın. Ilık ya da soğuk servis yapın.

[ML® Antep Salatası için tıklayın](#)