



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı nar ekşisi (isteğe bağlı)
Yarım çay bardağı zeytinyağı (isteğe bağlı)
1 adet salatalık (küçük doğranmış)
2 adet domates (küp küp doğranmış)
Yarım kırmızı soğan (ince doğranmış)
Yarım demet taze soğan (ince doğranmış)
Yarım demet maydanoz (doğranmış)
Yarım demet taze nane (doğranmış)

İnce bulguru geniş bir kaseye koyun. Üzerine sıcak suyu dökün. Biraz karıştırarak bulgurların suyu çekmesini bekleyin. Bulgur şiştikten sonra 5-10 dakika bekletin.
Bir kasede zeytinyağı, limon suyu, tuz, şeker ve nar ekşisini (isteğe bağlı) karıştırın. Bu sosu bulgura ekleyin ve iyice karıştırın.
Doğradığınız domates, salatalık, soğan, taze soğan, maydanoz ve naneyi kısırın içine ilave edin. Karıştırarak sebzelerin karışmasını sağlayın.
İsterseniz üzerine zeytinyağı gezdirebilir ve soğuk olarak servis edebilirsiniz.

