KISIR

Malzeme:
1/2 kilo bulgur,
5 demet taze soğan,
5 adet domates,
1 demet dereotu,
1 demet maydanoz,
1 demet nane,
7 adet limonun sıkılmış suyu,
istenildiği kadar pul kırmızı biber.

Yapılışı:
Bulgur taşlama ile yıkanır (iki kap kullanılacak. Birinden diğerine devamlı süzerek geçirilir.) Bulgur elle uzun bir süre oğuşturulur. Yumuşatılır. Domates konulur. Diğer yandan soğanlar dereotu, maydanoz ve nane küçük küçük kesilir. Onlar, da karıştırılır. Bulgurla bu karışım tekrar yoğrulur. Ama bulgurun yenecek kıvam kadar yumuşak olmasına mutlak özen gösterilmelidir. Limon suyu bu karışıma yavaş yavaş dökülür. Tekrar yoğrulur. Ve karışım köfte gibi küçük parçalar haline getirilir. Özellikle yeşil salata ve marul yaprağı içine konularak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:25869 • adı:Kısır • gönderen:kanaviçe • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:05