



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

Kısırlık ince bulgur (yarım paket)
Domates salçası
İsteğe bağılı biber salçası
2 adet soğan (orta boy)
Taze soğan
Nar ekşisi ya da limon
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber (miktarlar isteğe bağılı)

Derin bir kaba yarım paket bulgur boşaltılır. Kaynamış su üzerine azar azar konulup ağız kapatılarak bekletilir. Yaklaşık 10 dk. sonra kapak açılıp bulgurun diriliğine bakılır. Bulgur hafif şişkin ve tane tane olmalıdır. Kesinlikle sıcak suyla lapa haline getirilmemeli. Şişmiş bulgur elde edilince ayrı bir kaptaki sıvıyağ ile çok ince doğranmış kuru soğan domates salçası ve biber salçasıyla birlikte kavrulur. Karışım bulgurun üzerine eklenip iyice karıştırılır. Ayrı bir yerde taze soğan, maydanoz ince ince kıyılıp karışıma eklenir. Yağ, tuz, limon, baharat ve nar ekşisi oranı isteğe göre ayarlanır. Arzu ederseniz içine ince kıyılmış marul ve domates ilave edip servis yapabilirsiniz (ancak bulguru ıslatacağından önerilmez.) Yanında servis yapılması önerilir.
