



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

3 su bardağı köftelik bulgur
1 çay bardağı zeytinyağı
3 adet orta boy domates
1 adet orta boy soğan
1 demet maydanoz
5-6 dal taze soğan
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı kimyon
5-6 dal nane
1-2 adet sivri biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
3-4 yaprak marul
1 adet limon
Nar ekşisi

Bulguru rendelenmiş iki domates ile karıştırın ve yarım saat kadar bekletin.

Salçaları, kimyonu ve toz biberi ekleyip, bulgurlar yumuşayınca kadar yoğurun.

Kuru soğanı minicik doğrayın.

Nar ekşisi, limon suyu ve tuz ekleyerek karıştırın.

Bulgurlu karışıma ekleyerek biraz daha yoğurun.

Ayrı bir kaptaki çok ince doğradığınız taze soğan, sivri biber, maydanoz, nane, marulu ve minik minik doğradığınız domatesi zeytinyağı ile karıştırın.

Salatayı da bulgurlu karışıma ekleyip, istediğiniz şekilde süsleyerek servis edin.



