



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

Malzeme:

1 su bardağı Bizim Mutfak İnce Bulgur
2 çorba kaşığı domates salçası
Karabiber, pulbiber, kırmızı tozbiber
1 adet limon
3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 adet soğan
1 demet taze soğan
Yarım demet Taze nane
2 adet salatalık
Yarım demet maydanoz

Kasenin içinde 1 çay bardağı sıcak su, salça, tuz ve baharatı karıştırın. Soğanı soyup kıyın. 1 çorba kaşığı zeytinyağını tavada ısıtıp soğanı kavurun. İnce bulguru ilave edip sürekli karıştırarak 5 dakika boyunca kavurun. En son baharatla karıştırılmış suyu ekleyin. Tencereyi ocaktan alın. Kapağını kapatıp bulgurun yeterince şişmesi için yarım saat kadar dinlendirin. İç malzemesi için yeşillikleri temizleyip kıyın. Bulgurlu karışımı yoğurma kabına aktarın. Limon suyu ile kalan zeytinyağını ilave edin. Yoğurun. En son kıyılmış yeşillikleri ekleyip tahta bir kaşıkla harmanlayın. Servis yapın.
