



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

Fatma KEYFLİ

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı ince bulgur
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı biber
- 1 demet maydanoz
- 4 adet taze soğan
- 4 adet taze sarımsak
- 1 orta boy kuru soğan
- Tuz
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Leğenin içine tuz, simit (ince bulgur) ve salça konur. Kaynar su ile karıştırılarak üzeri kapatılır, 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta kuru soğan, ince ince ayrı bir kaba kıyılır; başka bir kaba yeşil soğan, sarımsak ve maydanoz ince ince doğranır. Dinlenmeye bırakılan simitin içine baharatları ve ince kıyılmış kuru soğan konur ve çok az yoğrulur. Yoğurma işi bittikten sonra içine doğranmış yeşil soğan, maydanoz, nar ekşisi, yeşil sarımsak ve yağ ilave edilerek iyice harmanlanıp karıştırılır. Marul, turşu ve ayranla birlikte servis yapılır.

Not: İsteğe göre içine ince ince doğranmış domates ve salatalık ilave edilebilir.