



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

2 su bardağı ince bulgur
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı nar ekşisi
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon suyu
Tuz, kimyon, nane, kırmızı pul biber
2 adet domates
Maydanoz ve istenirse taze soğan

Bulguru derin bir kabın içine koyup üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyin ve kapağı kapatıp bulgurun suyu çekmesini sağlayın. Domatesi rendeleyip, salça, limon suyu, nar ekşisi ve baharatlarla karıştırın. Maydanoz ya da taze soğan kullanmak isterseniz ince kıyıp domatesleri karışıma ekleyin. Bulgur suyunu çekince salçayla birlikte iyice yoğurun ve üzerine domatesli karışımı ilave edip tekrar karıştırın. Marul yapraklarıyla süsleyip misafirlerinize sunun.