



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

2 su bardağı ince bulgur
1 adet orta boy soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı domates salçası
2-3 adet sivri biber
3 adet domates
4 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 adet limonun suyu
8 yaprak kıvırcık
Tuz
Karabiber
Kimyon

İnce bulguru bir kâseye alın ve üzerini biraz geçecek kadar kaynar su döküp ağzını kapatın. Diğer yanda bir tavada yemeklik doğranmış soğanı sıvı yağda kavurun. Salçayı ilave edip kavurmaya devamedin. Çekirdeği çıkarılmış ve ince kıyılmış sivri biber, kabuğu soyulmuş ve küp doğranmış domatesi ekleyip 1-2 defa çevirip ocağın altını kapatın. Bu malzemeyi ince bulgurun içine katın ve karıştırın. İnce kıyılmış taze soğan, maydanoz, sarımsak, nar ekşisi, limon suyu, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyip bütün malzemeyi elinizle yoğurun. Doğranmış kıvırcık yapraklarını tabağın etrafına dizip ortasına kısırı yerleştirip servise sunun.