



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

1 adet orta boy kuru soğan
2 su bardağı ince bulgur
8-9 adet taze soğan
3 adet orta boy domates
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
5-6 adet sivribiber
2 adet limon
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber veya biber salçası
1 adet marul
Tuz

Yayvan bir tabağı konulan bulgur titizlikle ayıklanır. Üzerine 1-2 bardak kaynar su ilave edilip üzeri kapatılır. Soğan, maydanoz, dereotu, domates ve biber küçük küçük doğranır. Kaynar suda bekletilen bulgur kabarcınca, ince doğranmış kuru soğan, yeterince tuz ve kırmızıbiber konulduktan sonra biraz yoğrulur. Hazırlanan sebzeler katılır, zeytinyağı ve limon suyu ilave edildikten sonra karıştırılır. Temizlenmiş marul yaprakları ile servise sunulur.