



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR

7-8 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 adet kuru soğan
2 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı nane
2 su bardağı ince bulgur
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı limon suyu
1 yemek kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı pulbiber

Taze soğanların beyaz kısımlarını ortadan ikiye bölün. Yeşil kısımlarıyla birlikte geniş bir kaba ince ince doğrayın. Maydanozları, sarımsağı ve kuru soğanı da ince ince doğrayıp, hepsini kabin içinde karıştırın. Kabin ağzını kapatıp kenara alın. Bir yemek kaşığı domates salçasını ve bir yemek kaşığı biber salçasını bir bardak sıcak suyun içinde eritin. bu suyu, geniş ve yayvan bir kaba koyduğunuz 2 su bardağı bulgurun üzerine dökün. ardından bir su bardağı sıcak suyu ve 1 tatlı kaşığı tuzu ekleyin. arasıra karıştırarak bulgurun suyu çekmesi için bekleyin. (yaklaşık 15-20 dakika) Soğan ve maydanoz karışımını bulgura ekleyip karıştırın. Sırasıyla baharatları, limon suyunu, zeytinyağını ve nane yapraklarını ekleyip karıştırın. yarım daire şeklinde kesilmiş domateslerle süsleyin. servis yapana kadar üzerini streçleyerek bekletin.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 13.07.2019