



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
1 su bardağı İnce Bulgur
2 adet Kuru Soğan
2 adet Domates
1 demet Maydanoz
10 dal kadar Taze nane (veya bir çay kaşığı kuru nane)
1 bağ Taze Soğan
1 çay bardağı Zeytinyağı
1 bardak Su
1 tatlı kaşığı Biber Salçası
1 Limon Suyu veya 1 çay kaşığı Nar Ekşisi
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Küçük doğranmış kuru soğanlar zeytinyağı ve sana klasikle birlikte hafifçe pembeleştirilir. Salça eklenir ve ezilir. Üstüne aynı anda bulgur,tuz,karabiber,pul biber, küçük doğranmış domatesler ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Su ilave edilip, ateş kısılır. Bulgur suyunu çekince ocaktan alınır. İnce doğranmış taze soğan, maydanoz, nane eklenir. Limon suyu (veya nar ekşisi)ilave edilir. Karıştırılıp, marul veya asma yaprağıyla ayrılarak veya çayla birlikte servis yapılır.