



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR

3 çay bardağı kısırlık bulgur (köftelik bulgur)

1.5 su bardağı sıcak su

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası

Domates

1 demet maydanoz

6 dal yeşil soğan

6-7 yaprak taze nane

2 adet karpas biber

2 adet çarliston biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)

1 çay kaşığı pulbiber

Yarım çay bardağı nar ekşisi

Yarım çay bardağı zeytinyağı

3 çay bardağı kısırlık bulgur derince bir kaba alınır.

Üzerine 1 tepelime yemek kaşığı biber salçası eklenerek kaşığın arkasıyla salça bulgura yedirilir. 1 yemek kaşığı domates salçası eklenerek aynı şekilde karıştırılır.

Üzerine 1.5 su bardağı kadar sıcak su dökülerek üzerine kapak kapatılır ve yumuşamaya bırakılır.

Bu arada yeşillikler doğranır. Suyu çekip yumuşayan bulgura doğradığımız maydanoz, yeşil soğan, taze nane ve marul eklenir.

Domatesleri doğrayın ve bekleyin.

Biberleri ufak ufak doğrayın.

Kısırı karıştırdıktan sonra 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, yarım çay bardağı nar ekşisi varsa biraz kimyon eklenebilir, yarım çay bardağı zeytinyağını da eklenerek iyice karıştırılır.

Kısır servis tabağına alınır. İsteğe göre salatalık, domates ile süsleyebilirsiniz.

