



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KISIRLI SUŞI

Haliç Üniversitesi

İnce bulgur 1 su bardağı 180 gr  
Sıcak su 1 su bardağı 250 gr  
Domates salçası 0.5 tatlı kaşığı 10 gr  
Biber salçası 0.5 tatlı kaşığı 5 gr  
Zeytinyağı  
1 adet limonun suyu  
Nar ekşisi 1 yemek kaşığı 12 gr  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Pul biber  
Sumak 1 tutam 3 gr  
Taze soğan 5 dal  
Maydanoz Yarım bağ  
Mor lahana turşusu 1 avuç  
Kereviz 1 avuç

Su ve salçaları karıştırın.

İnce bulguru, salçalı sıcak suyla ıslatın ve üzerini geçinceye kadar su ilave edin. Demlenmesi için kenara alın. Demlenen bulgura zeytinyağı, salçalar, limon suyu, nar ekşisi, ve kuru baharatları ekleyin, tahta bir kaşıkla tüm malzemeleri yedirerek, iyice karıştırın.

Kıyılmış yeşillikleri, lahana turşusunu ve rendelenmiş kerevizi ekleyin karıştırın.

Norinin mat kısmı üste gelecek şekilde harcı koyun ve sarın.

Sardıktan sonra dilimleyip servise hazırlayın.

