



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY CEVİZLİ KISIR

Elif Korkmazel

2 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı biber salça
1 çorba kaşığı domates salçası
6 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet nane
Tuz, karabiber, kimyon
3 çorba kaşığı nar ekşisi
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı ceviz içi

2,5 su bardağı suyu tencereye koyun, kaynayınca içine domates salçasını koyup kaynatın. Ocaktan alıp içine bulguru ilave edin ve kapağını kapatıp bulgurların şişmesini bekleyin. Bu arada bir tavada zeytinyağı kızdırıp içine doğranmış soğanını koyup 5 dakika pişirin. Üzerine biber salçasını koyup karıştırın. Bütün baharatları da içine ekleyin, karıştırıp soğutun ve bulgurun içine alıp karıştırın. Yeşillikleri de ince ince kıyıp üzerine ilave edin. Kiyılmış ceviz limon suyu, nar ekşisi ve zeytinyağını ilave edip karıştırın, hemen servis yapın.