



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KISIR

Kısırlık ince bulgur (Yarım paket için)
Domates salçası
İsteğe bağlı biber salçası
2 adet soğan (orta boy)
Taze soğan
Nar ekşisi (isteğe bağlı) ya da limon
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Derin bir kaba yarım paket bulgur boşaltılır. Kaynamış su üzerine azar azar konulup ağzı kapatılarak bekletilir. Yaklaşık 10 dakika sonra kapak açılıp bulgurun diriliğine bakılır. Bulgur hafif şişkin ve tane tane olmalıdır. Kesinlikle sıcak suyla lapa haline getirilmemeli. Şişmiş bulgur elde edilince ayrı bir kaptaki sıvı yağ ile çok ince doğranmış kuru soğan domates salçası ve biber salçasıyla birlikte kavrulur. Karışım bulgurun üzerine eklenip iyice karıştırılır. Ayrı bir yerde taze soğan, maydanoz ince ince kıyılıp karışıma eklenir. Yağ, tuz, limon, baharat ve nar ekşisi oranı isteğe göre ayarlanır.

Not: Arzu ederseniz içine ince kıyılmış marul ve domates ilave edip servis yapabilirsiniz (ancak bulguru ıslatacağından tavsiye edilmez.) Yanında servis yapılması önerilir.

