



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KORNIŞONLU KISIR

1 kavanoz Penguen Kornişon Turşusu
1 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
1 yemek kaşığı Penguen Biber Salçası
2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı sıcak su
2 adet domates
1 demet maydanoz
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı isot yada pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı nar ekşisi
Kaya tuzu

Soğanı yemeklik kıyın.

İnce bulgura; soğanı, salçaları, baharatları ve tuzu ekleyip üzerine sıcak suyu dökün.

10 dakika dinlenmeye bırakın.

Bu arada domatesleri küp küp doğrayın.

Maydanozu incecik kıyın.

Penguen Kornişon Turşularını halka halka kesin.

Bulgur dinlenince maydanoz, domates, zeytinyağı ve nar ekşisini ekleyip 5 dakika yoğurun.

Kornişon turşularını ekleyip servis edin.



