



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU MEYVELİ KISIR

- 1,5 bardak kötelik bulgur
- 2,5 bardak ılık su (bulguru ıslamak için)
- 4 adet taze soğan
- 2 adet tatlı sivri biber
- 1 adet olgun domates
- 6 adet kuru kayısı
- 50 g fındık içi
- 8-10 dal taze nane
- 6 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı limon suyu
- Tuz
- 2 demet roka (isteğe bağlı)

Bulguru ılık suda bekletip suyunu çekip şişmesini sağladıktan sonra tel süzgece aktarın. Taze soğanları temizleyin ve çok küçük doğrayın. Sivri biberi çekirdeklerinden arındırarak küçük küçük doğrayın. Domatesleri soyun ve ortadan ikiye kesin.

Çekirdeklerini bıçağın burnunu kullanarak temizleyin. Küçük küpler halinde doğrayın. Kuru kayısıları da küçük küçük doğradıktan sonra taze naneyi dallarından ayırarak keskin bir bıçak yardımı ile çok ince doğrayın. Bütün fındık içlerini bıçağın yanını kullanarak hafifçe kırın.

Bütün malzemeleri oval bir karıştırma kabına koyup limon suyu, zeytinyağı ve tuz ile lezzetlendirin. Dikkatlice harmanlayın ve servis kaselerine alın.

