



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAY'S'Lİ KISIR

Özgür Şef

- 1 DEMET MAYDANOZ
- 2 SU BARDAĞI İNCE BULGUR
- 1 DEMET TAZE SOĞAN
- 2 ÇORBA KAŞIĞI DOMATES SALÇASI
- 1/2 DEMET DEREOTU
- 2 TATLI K. KURU NANE
- 1 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER
- SALATA YAPRAKLARI
- 2 ÇORBA KAŞIĞI BİBER SALÇA
- 1 TATLI KAŞIĞI TUZ
- 1 ÇAY KAŞIĞI KIRMIZIBİBER
- 1 ÇAY K. PUL BİBER
- 1/2 ÇAY BARDAĞI ZEYTİNYAĞI
- 1 LİMONUN SUYU
- 1 PAKET "LAY'S"

Bulguru 2-3 kere yıkayın. Bir borcamın içine yayıp üzerine çıkacak kadar kaynar su koyup üzerini kapatın. Bulgur soğuduktan sonra içine ince kıyılmış taze soğan, maydanoz, dereotu nane, domates, biber salçası, tuz, kırmızıbiber, pul biber, zeytinyağı ve limon suyu ilave ederek karıştırın. Servis etmeden önce kırıklık vermesi için parçalanmış kekikli Lay'sleri üzerine atın.