



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI KISIR

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı konserve mısır
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 5-6 adet taze soğan
- 1 küçük demet mayyadanoz
- 1 adet limon
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bulgurun üzerine su konur, 10 dakika bekletilir. Sonra zeytinyağı ve salça katılır, iyice karıştırılır. Üzerine ince kıyılmış maydanoz, soğan, mısır, limon ve tuz eklenir, karıştırılır, servise sunulur.