



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ KISIR

Gözde Şarküteri

- 200 gr. ince bulgur
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kaşığı Tuz
- ½ Adet Limon
- 200 gr. Tatlı Biber Salçası
- 2 Adet Taze Soğan
- 2 Yeşil Biber
- 2 Kırmızı Biber
- ½ Demet Maydanoz
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 3 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi

Bulguru 1 bardak sıcak suyla ıslatıp kendini çekmesini bekleyin. Daha sonra kimyon, karabiber, limon suyu, salça ve tuzu ekleyerek avuç içiyle iyice ovun.

Taze soğanı, yeşil biberi, kırmızı biberi ve maydanozu ufak ufak doğrayın. Doğradığınız yeşillikleri ve zeytinyağını karışıma ekleyerek yeniden karıştırın.

En son nar ekşisini ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız karışımı servis tabağına alın ve üzerini maydanoz ile süsleyin.

