



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISIR (NAR EKŞİLİ)

2 su bardağı ince bulgur
1.5 yemek kaşığı biber salçası
1.5 yemek kaşığı domates salçası
10 sap taze soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 adet limon
1/2 su bardağı zeytinyağı
4 yemek kaşığı nar ekşisi
1 yemek kaşığı kuru fesleğen
1.5 su bardağı sıcak su
Bir miktar tuz

Bulgur ve salçaları kapaklı bir kaba koyun. Bir su bardağına limonu sıkıp, tuzu koyduktan sonra üzerini kaynar su ile tamamlayın. Hazırladığınız tuzlu ve limonlu suyu bulgur ve salçaların üzerine boşaltın. Geri kalan yarım bardak suyu da ilave edip, buharı uçmadan, hızlıca karıştırıp bulgur yumuşayınca kadar yaklaşık yarım saat dinlenmeye bırakın. Bu sırada nar ekşisi, zeytinyağı ve kuru fesleğeni karıştırıp bir kenarda bekletin. Yumuşayıp, ılıklaşmış bulguru biraz yoğurun. Kiyilmiş maydanoz ve taze soğanı ekledikten sonra fesleğenli sosu üzerine gezdirin.