



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİLİ KISIR

Özge ÇİFTÇİ

2 SU BARDAĞI İNCE BULGUR
2 SU BARDAĞI SICAK SU
2 ORTA BOY SOĞAN
1 DEMET TAZE SOĞAN
1 DEMET MAYDANOZ
1/2 ÇAY BARDAĞI NAR EKŞİSİ
1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ VEYA ZEYTİNYAĞI
1 ÇORBA KAŞIĞI BİBER SALÇASI
1 ÇORBA KAŞIĞI DOMATES SALÇASI
KİMYON
KARABİBER
PUL BİBER
TUZ

Bulgurlara sıcak su döküp 10 dakika şişmesini sağlayın. Sıvı yağda küp doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı, ekleyip 2 dakika daha kavurun. Bulgurların üzerine soğanlı sosu, tuzu, baharatları ve nar ekşisini ekleyip yoğurun. Kıyılmış taze soğan ve maydanozu koyup tekrar yoğurun. Marul ve salatalık dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

