



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ PANCARLI KISIR

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 100 gr kırmızı pancar turşusu
- Yarım su bardağı pancar turşusu suyu
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1,5 yemek kaşığı salça (biber domates karışık)
- 1 adet yeşilbiber
- 1 kaşe Maydanoz
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı tuz

İnce bulguru derin bir kâseye alın. Üzerine sıcak suyu ekleyerek bir streç ile kapatın. 15 dakika kadar bulgurların şişmesini bekleyin.

Soğanı küçük küçük yemeklik doğrayın. yağ ile birlikte soğanı tavaya alın kısık ateşte soteleyin, soğanlar pembeleşmeye başlayınca içine salçayı ekleyerek kavurun. Biraz soğuması için ocaktan alıp bekletin. Pancar turşularını blendera alıp püre haline getirin. Pancar turşusu suyu ve kavurduğunuz salçalı soğanı bulgurlara ekleyip karıştırın.

Yeşilbiber ve maydanozları ince ince kıyın. Damak tadınıza göre tuz ve nar ekşisi ile birlikte kısıra ekleyin ve iyice karıştırın.

Biraz dinlendirip tadını çektikten sonra servis yapın.

