



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI KISIR

1,5 su bardağı ince bulgur
1 soğan
3 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı pul biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon
3 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz, karabiber, nane maydanoz
Üzeri için:
1 adet nar

Bulguru derin bir kabın içine alıp üzerine sıcak suyu ekleyin ve kapak kapatıp şişmesini bekleyin. Bu arada soğanı ince kıyıp tuzla ovalayın. Maydanozu, salçayı, pul biberi de üzerine ekleyip karıştırın. Bu soğanlı karışımı da bulgurun içine ekleyip harmanlayın. Yağını, ekşisini ve limonunu ekleyip servis tabağına aktarın. Servis yapmadan önce üzerine ayıklanmış nar taneleri ekleyip servis yapın.