



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR KISIRI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı köftelik ince bulgur
680 gram pancar turşusu ve suyu
1 demet dereotu
1 demet taze soğan
7 adet kornişon turşu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
4 yemek kaşığı nar ekşisi
4 yemek kaşığı elma sirkesi
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Bulguru bir kaseye koyun ve üzerini örtecek kadar sıcak su dökün. Kaseyi üstünü kapatarak bulgurların şişmesini bekleyin. Bu arada dereotu ve taze soğanları ince ince doğrayın. Kornişon turşularını da aynı şekilde minik küpler halinde doğrayın.

Pancar turşusunu suyuyla birlikte blender'dan geçirin. Pancarlar salça kıvamında olmalı. Suyu tamamen çeken ve şişen bulgurların üzerine pancar püresini koyun ve spatula ile pancarı bulgura iyice yedirin. Yeşillikleri, baharatları ve sos malzemelerini de içine katarak iyice karıştırın. Mor kısırınız hazır.

