



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI KISIR

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

İnce bulguru derin bir kâseye alın. Üzerine sıcak suyu ekleyerek bir streç ile kapatın. 15 dakika kadar bulgurların şişmesini bekleyin. (bu noktada bulgur gözüme fazla geldiği için 1 çorba kâsesi kadar kenara ayırdım)
Soğanı küçük küçük yemeklik doğrayın. Zeytinyağı 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.

