PEYNİRLİ MISIRLI BEZELYELİ KISIR

1,5 su bardağı ince bulgur
2,5 su bardağı sıcak su
150 gr sert beyaz peynir
Yarım su bardağı haşlanmış bezelye
Yarım su bardağı haşlanmış mısır
4 dal taze soğan
Çeyrek demet kıyılmış maydanoz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tuz
1 tutam karabier
1 tutam pulbiber

İnce bulguru derin bir kaseye koyup üzerine 2 su bardağı sıcak suyu ekleyin ve karıştırın. Üzerini kapatıp en az 20 dk bekletin. Tencereye yeteri kadar su koyup kaynamaya bırakın. Kaynayan suya haşlanmış bezelyeyi ve haşlanmış mısırı ekleyip 3 dk daha birlikte haşlayın ve suyunu süzün. Derin bir salata kasesine yumuşayan ince bulguru, küp şeklinde kestiğiniz beyaz peyniri, ince doğradığınız taze soğanı, maydanoz ve taze naneyi ekleyip karıştırın. Son olarak bezelyeyi, mısırı, kızdırılmış yağı, tuzu ve baharatları ekleyip karıştırın ve servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:125230 • adı:Peynirli Mısırlı Bezelyeli Kısır • gönderen:dilşad • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:00