



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI YOĞURTLU KISIR

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam maydonoz
- 1 Su Bardağı kaynar su
- 3 Yaprak marul
- 1 Çay Kaşığı pul biber
- 1 Yemek Kaşığı biber salçası
- 2 Dal taze soğan
- 1 Adet limon
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Tutam dereotu
- 1 Kase yoğurt
- 4 Adet kornişon turşu
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Çorba Kaşığı nar ekşisi
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 3 Diş sarımsak
- 1 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 1 Su Bardağı ince bulgur

Bulgurları ayıklayın. Kaynar suda biber ve domates salçasını karıştırarak özeleyin ve üzerine bulguru ekleyip kapağını kapatın ve şişmesini bekleyin. Yeşillikleri ince ince kıyın. Turşuları küp küp doğrayın. Şişip soğuyan bulgurların üzerine yeşillikleri ve turşuları, tuzu, baharatları, nar ekşisi, zeytinyağı ve eritilmiş margarini ekleyip limon suyunu da sıkarak iyice karıştırın. Sarımsakları ezip yoğurtla karıştırın ve servis aşamasında kısırın ortasına sarımsaklı yoğurt ekleyin.