



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ KISIR

1 ay bardağı arpa şehriye
2 su bardağı ince bulgur
6 adet taze soğan
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 adet limon
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Bulgurun üzerine 3 su bardağı ılık su konur, 10 dakika kadar bekletilir. Bu arada şehriye haşlanır ve suyu süzölür. Maydanoz ve taze soğan çok ince kıyılır. Hazırlanan malzemeler birleştirilir. Limon, zeytinyağı, tuz ve pul biber eklenir, karıştırılır.