



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUMAKLI KISIR

2 su bardağı ince bulgur
Islatma için sıcak su
Tuz
1 baş soğan
1 kaşık salça
1 kaşık biber salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
Pulbiber
Marul
Maydanoz
Yeşil soğan
Domates
Salatalık
Sumak
Nar ekşisi
Limon
Tuz

Bulgurumuzu yıkayalım süzelim ve sıcak suyu üzerine çıkana kadar koyup ağzını kapatalım ki çekmeye dursun. 1 baş soğanı ince ince kıyalım sıvı yağ da kavuralım ardından salçalarımızı ekleyelim tekrardan kavuralım. Sumak ekleyip ocaktan alalım. suyunu çeken bulgurumuza tuz ekleyelim ve soğanlı karışımı kaşıkla iyice yedirelim. Bulgurlu karışım soğumaya dursun biz yeşillikleri hazırlayalım. Hepsini ince ince kıyalım ekleyelim. En son limon ve nar ekşisi gezdirelim kısırımız hazır.

