



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU KISIR

200 gram kornişon turşu
2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı kaynar su
1 1/2 çorba kaşığı domates ve biber salçası
8 dal taze soğan
5 adet küçük boy sivri biber
2 adet domates
10 dal maydanoz
Yarım çay bardağı Komili Sızma Zeytinyağı
1 adet limonun suyu
Tuz, pulbiber

Bulguru kapaklı bir kaba alıp, üzerine kaynar su ilave edin. Kapağı kapalı olarak 10-15 dakika suyunu iyice çekene kadar bekletip, şişmesini sağlayın. Soğuduktan sonra üzerine salçaları, tuz ve pulbiberi katıp, iyice karıştırın. Kornişonu küçük küpler halinde doğrayın. Taze soğan, sivri biber, domates ve maydanozu ince kıyıp, turşuyla birlikte kısıra ekleyin. Komili Sızma Zeytinyağı ve limon suyunu üzerine gezdirin. Karıştırıp servis yapın.

