



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KISIR

Nazmiye Demirtaş

Bulgurumuzun üstüne sıcak suyumuzu dökelim, kapağını kapatalım. 10 dakika bekletelim. Tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış kuru soğanımızı kavuralım, salça ilave edelim, kavuralım. Bulguru geniş bir kaba alalım, soğanlı harcımızı ilave edelim. Baharatları, limon suyunu, taze soğanları ekleyelim. Yumurtalarımızı bir tavada tereyağda iyice pişirelim. Bulgurumuza ilave edelim. Yumurtanın kısırın her tarafına karışmasını sağlayalım. Marul yaprakları ile servis yapalım, çeri domatesleri ile süsleyelim.

