



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KISIR

- 1 ay Kaşığı kimyon karabiber tuz
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 2 Adet soğan
- 1 Yemek Kaşığı biber salçası
- 1 Adet yumurta
- 3 Diş sarımsak
- 6 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Bulguru sıcak suyla ıslatıp şişmesini bekliyoruz yağ tavadaki eritiyoruz soğan ve sarımsakları ilave edip sarımsakların kokusu çıkana kadar kavuruyoruz içine salça ilave edip tekrar karıştırıyoruz daha sonra yumurtyı kırarak iyice pişiriyoruz ıslatılmış bulgurun içine koyuyoruz sıcak sıcak yoğurup yumurtanın görünmemesini sağlıyoruz içine nar ekşisi ve baharatları attıktan sonra tekrar yoğuruyoruz son olarak içine ince kıyılmış bol miktarda yeşillik ilave edip tekrar yoğuruyoruz.