



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KISIR

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çay Kaşığı pul biber
- 1 Tutam maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 1 Adet marul
- 1 Adet limon suyu
- 4 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 1,5 Yemek Kaşığı biber salçası
- 2 Su Bardağı kısırlık bulgur
- 2 Adet yumurta

BULGURUNUZU TEMİZLEYİN VE KAPAKLI BİR KABA ALIN.İÇİNE BULGURLARI ISLATAÇAK KADAR KAYNAR SU EKLEYİN.BULGURU KATTIĞINIZ KABIN KAPAĞINI KAPATIN.AYRI BİR YERDE KURU SOĞANLARINIZI MİNİK KÜPLER HALİNDE DOĞRAYIN.BİR TAVAYA 2 YEMEK KAŞIĞI SANA KLASİK MARGARİN KATIN.YAĞINIZI KIZDIRMADAN ÖNCE SOĞANLARINIZI İÇİNE KATIN VE KAVURUN.ALMAYA YAKIN YUMURTALARINIZI KIRIN.KARIŞTIRARAK PİŞİRİN.TUZ VE BAHARATLARI EKLEYİN.YUMUŞAYAN BULGURUNUZA SICAK SOĞANLI YUMURTAYI EKLEYİN VE BİRBİRİNE YEDİRENE KADAR YOĞURUN.SALÇANIZI EKLEYEREK TEKRAR YOĞURUN.İNCE DOĞRANMIŞ MAYDANOZLARI EKLEYİN VE TEKRAR KARIŞTIRIN.LİMON VE SIVI YAĞ EKLEYİN.MARULLA SERVİS YAPIN.