



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KISIR



2 Su bardağı ince bulgur
12 Adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 Çorba kaşığı domates salçası
1 Çorba kaşığı biber salçası
6 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı tuz
1 Adet limonun suyu
Marul yaprağı

- # İnce bulgur ayıklanır, yıkanır, süzülür, 2 su bardağı ılık suda 20 dakika üzeri kapalı bekletilir.
- # Süre sonunda üzerine tuz, domates ve biber salçası, zeytinyağı konur karıştırılır.
- # Üzerine ince kıyılmış yeşil soğan ve maydanoz katılır, en son limon suyu gezdirilir, karıştırılır.
- # Marul yaprakları eşliğinde servis yapılır.

Not: Kısır Güneydoğu illerinde "Karma katma" denir, limon suyu yerine, nar ekşisi konur.