KISIR

Malzemeler ; 4-5 kişi için

1 su bardağı İnce Bulgur

2 adet Kuru Soğan

2 adet Domates

1 demet Maydanoz

10 dal kadar Nane

1 bağ Taze Soğan

1 çay bardağı Zeytinyağ

1 bardak Su

1 tatlı kaşığı Biber Salçası

1 Limon Suyu (ya da varsa 1 çay bardağı Nar Ekşisi)

Tuz, Kara Biber, Kırmızı Biber

Yapılışı:

Çentilmiş kuru soğanlar zeytinyağında hafifçe pembeleştirilir. Salça eklenir ve ezilir. Üstüne aynı anda bulgur, tuz, karabiber, kırmızı biber, limon suyu, ufak ufak doğranmış domatesler ilave edilir. Pişirmeye devam edilir. Su ilave edilir. Atşe kısılır.

Bulgur suyunu çekince ocaktan alınır. Ufak ufak doğranmış Taze Soğan, Maydanoz, Nane eklenir. Limonu (Nar ekşisi) ilave edilir. Karıştırılır. Servis tabağına konur.

Marul yaprakları ve/veya asma yaprağı ile servis yapılır.

Afiyet olsun......