



KIRAZ'IN
MUTFACI



Kısır



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler

□ Ana Malzemeler:

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon

□ Yeşillikler ve Garnitür:

- 1 adet küçük kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 adet taze soğan (ince doğranmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 demet nane (isteğe bağlı)
- 1 adet salatalık (küçük küp doğranmış, isteğe bağlı)

Yapılışı

1□ Bulguru Şişirme:

- İnce bulguru geniş bir kaba alın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyin ve üzerini kapatarak 10 dakika bekletin.

2□ Salça ve Baharatları Karıştırma:

- Yumuşayan bulgura domates ve biber salçasını ekleyin.
- Zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve baharatları ekleyerek iyice karıştırın.

3□ Yeşillikleri Ekleyerek Harmanlama:



- İnce doğranmış kuru soğan, taze soğan, maydanoz ve nane ekleyin.
- İsteğe bağlı olarak doğranmış salatalık ekleyebilirsiniz.
- Tüm malzemeleri nazikçe karıştırın.

4▢ **Servis:**

- Servis tabağına alın ve üzerine biraz daha nar ekşisi gezdirin.
- Marul yaprakları veya kıvırcık marul ile birlikte sunabilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha hafif bir kısır için zeytinyağı miktarını azaltabilir ve limon miktarını artırabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı