



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Karnabahar Kısırı



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 orta boy karnabahar
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 demet maydanoz
- 4 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz
- Pul biber

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Marul yaprakları ve limonla soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Karnabaharı çekin:

- Karnabahar çiçeklerini rondoda ince bulgur görünümüne gelene kadar parçalayın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Tabanı hazırlayın:

- Soğanı zeytinyağında yumuşatıp salçaları kokusu çıkana kadar kavurun.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Karnabaharı pişirin:

- Karnabaharı ekleyip suyunu salmadan beş dakika yüksek ateşte çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Kısırı tamamlayın:

- Karışım soğuyunca yeşillik, nar ekşisi, limon ve baharatları ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Karnabaharı fazla çekmemek ve pişirmemek tane dokusunu korur.

Kiraz'ın
Mutfağı