KİRAZ'IN MUTFAĞI

# 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)

Kiraz'ın Mutfağı

---

## 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