

Kýsýr

Malzemeler

- 2 su bardađý ince bulgur
- 2 bardađý sýcak su
- 1 adet kuru sođan
- 2 diþ sarýmsak
- 3-4 dal taze sođan
- 4-5 yaprak marul
- Yarm demet maydanoz
- 1 yemek kaþýđý kuru nane
- 3 yemek kaþýđý domates salçasý
- 1 yemek kaþýđý biber salçasý
- 1 limon suyu
- 1 fincan zeytinađý
- 1 tatlý kaþýđý tuz
- 1 tatlý kaþýđý karabiber
- 1 tatlý kaþýđý kimyon
- 1 tane salatalýkYapýlýþý
- Bulguru bir kabýn içinde sýcak suyla ýslayýn, kabý kapatýp bulgurlar piþinceye kadar bekletin.

- Kuru sođanlarý ve sarmýsaklarý dođrayýp zeytinađýyla kavurun. Salçayý, tuzu, karabiberi, kuru naneyi ve kimyonu ekleyin. 3 dakika daha piþirip ocaktan alýn.

- Bulgura piþirdiðiniz karýþýmý ekleyin, limon suyunu da ekleyin ve iyice karýþtýrýn veya yođurun.

- Maydonozu, taze sođaný, marulu ve salatalýđý dođrayýp ekleyin ve karýþtýrýn.(Ýsterseniz kýsýra kýrmýzý ve sarý dolmalýk b dođrayabilirsiniz, ayrý bir lezzet katýyor.) Kýsýrýn yanýna çayýnýzý demleyip güzel bir beþ çayý keyfi yapýn!...