

Hatay Usulu Kisir

Malzemeler

6 cay bardagi koftelik bulgur
4 dolu yemek kasigi aci biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet taza sogan
Yarim su bardagindan biraz fazla zeytin yagi
Yarim su bardagindan biraz fazla nar eksisi
Marul

Yapilisi

Kisir yogurmaya derin bir kapta bulgur, biber salcasi ve domates salcasi eller islatilarak yogrulmaya baslanir. Bulgurun sismesini onlemek icin sadece eller islatilir devamlı ve bulgur siserek degil yogrularak yenecek kivama gelir. Bulgur yumusadiktan sonra nar eksisi eklenerek iyice karistirilir. Ardindan zeytin yagi eklenir (zeytin yagi ve nar eksisi istege gore daha fazla ya da az konulabilir) zeytin yagi da karistirildiktan sonra ince ince dogranmis olan maydanoz, nane, sogan eklenir karistirilip marulla birlikte servis edilir. Afiyet olsun:)