

Mercimekli Kisir

Malzemeler

- 2 kase yesil mercimek
- 3 kase ince bulgur
- 1 bag taze sogan
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 1 cay bardagi siviyağ
- Mor lahana
- 3 yemek kasik domates salcasi
- 2 tatli kasigi kimyon
- 1 tatli kasigi karabiber
- 2 tatli kasigi pul biber
- 2 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Mercimek su ile bir tencereye alinip pisirilir. Mercimek pisince bulgur eklenir. 1-2 dakika karistirilip tencere ocaktan alinir. Tencerenin kapagi kapatilip bulgurun demlenmesi saglanir. Karisim bir kaba alinir. Ayri bir tavada salca, siviyağ ve baharatlar birkac dakika kavrulur. Karisim bulgurlu mercimek uzerine dokulup el ile homojen hal alincaya kadar karistirilir. Taze sogan, maydanoz, dereotu ve mor lahana dogranip limon suyu mercimekli kisira eklenir. Karistirilip servis yapilir.