



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Weizengrützesalat

Kısır



2 Gläser Wasser
12 Lauchzwiebel
½ Bund Petersilie
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark
6 EL Olivenöl
1 EL Salz
1 ausgepresste Zitrone
Salatblätter

- # Feine Bulgur (Weizengrütze) von Unreinheiten auslesen, waschen, abtropfen, in 2 Gläser lauwarmes Wasser bedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit Salz, Tomaten- und Paprikamark, Olivenöl hinzumischen.
- # Fein gehackte Lauchzwiebel und Petersilie hinzugeben und als letztes mit dem Saft der ausgepressten Zitrone benieseln.
- # Mit den Salatblättern servieren

Tipp: Kısır wird im Südosten der Türkei auch "Mischkost" genannt, anstelle des Zitronensaftes wird Granatapfelsäure verwendet.