



Kisir

Kisir



Kýsýr

Recettes de salade

Ingrédients:

2 tasses de boulgour (préparé avec du blé bouilli)

12 Pièces d'oignons frais

½ bouquet de persil

1 cuillère à soupe de la pate de tomate

1 cuillère à soupe de la pate de tomate pimenté

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de sel

1 jus de citron

Des feuilles de laitue

- # Nettoyez et rincez le boulgour puis laissez attendre 20 minutes dans l'eau tiède.
- # A la fin du temps, rajoutez du sel, les pates de tomates et de poivre puis de l'huile d'olive et mélangez.
- # Rajoutez l'oignon et le persil finement haché. Enfin rajoutez le jus de citron et mélangez.
- # Servez en compagnie des feuilles de laitue.

N-B: Le kýsýr est appelé « Karma katma » au sud-est. Le jus de citron est alors remplacé par la sauce de grenade.