



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Кысыр

Kısır



2 стакана мелкой пшеничной крупы
12 веточек зелёного лука
Половина пучка петрушки
1 стол.ложка томатной пасты
1 стол.ложка пасты из свеж.перцев
6 стол.ложек оливк.масла
1 стол.ложка соли
Сок 1 лимона
Листья салата

- # Мелкую пшеничную крупу перебрать, промыть, воду слить. Залить 2 стакана тёплой воды и дать настояться 20 минут, прикрыв крышкой.
- # Далее добавить томатную пасту и пасту из перцев, олив. масла, посолить и перемешать.
- # Посыпать мелко порезанные зелёный лук и петрушку, полить лимон. соком и перемешать.
- # Подавать с листьями салата.

На юго-Востоке Турции Кысыр называют Карма-катма и вместо лимон. сока добавляют сок граната.