



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.