



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

TAZE SARIMSAKLI KISIR



1 kase köftelik bulgur
5 adet taze sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 orba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet limon

- # İnce bulgur karıştırma kabına konur. Üzerini az geçecek kadar ılık su gezdirilir. 10 dakika kadar bekletilir.
- # Sonra suyunu çeken bulgura salça, zeytinyağı, limon suyu ve tuz ilave edilir. Bulgur tamamen salça rengi olana kadar karıştırılır.
- # zerine ince kıyılmış taze sarımsak ve maydanoz ilave edilir. Zedelemeden alt-üst edilir.
- # Tercihen kıvırcık yapraklarıyla servise sunulur.

Not: Bu tarif için taze soğan görüntüsünde taze sarımsak kullanılır.