

Mersin Limonlu Zeytinli Bulgur Kısır

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 4/10

Mersin limonlu zeytinli bulgur kısır, ince bulguru zeytin ve limonla buluşturarak parlak, diri ve yazlık bir kısır yorumu sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- İnce bulguru sıcak suyla 12 dakika kapalı şekilde pişirin.
- Bulguru çatalla ayırarak pak kalırsanız limonlu sos eşit yayılmaz.
- Limon suyu, zeytinyağı salça ve pul biberi bulgura yedirin.
- Yeşil zeytinleri halka doğrayın taze soğan ve maydanozu ince kıyın.
- Zeytin ve yeşillikleri en son ekleyin, tuzu zeytine göre ayarlayıp servis edin.
- Zeytini bulgurdan sonra ekleyin, tuzu erken salınarak tuzun dengesi şaşar.
- Kısır 5 dakika kapalı bekletin, limon ve zeytin aroması bulgura geçsin.

PÜF NOKTASI

Bulguru tamamen kabartmak tane dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına eklemek, dilimli limon ve bir kase zeytin koyarak çeşitlendirilmiş sunum kurun.

Alerjenler

Gluten