

Mardin Narlı Bulgur Kısır

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 4/10

Mardin narlı bulgur kısır, ince bulguru nar taneleri ve salçayla buluşturarak canlı renkli ve ferah bir sofralık salata hazırlar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı nar taneleri
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı pul biber

Yapılış

1. Mardin usulü bulgur tabanı için ince bulguru sıcak suyla 12 dakika kapalı şekilde pişirin.
2. Şişen bulguru çatalla taneleyin, salça ve zeytinyağı renk eşitlenene kadar yedirin.
3. Nar ekşisi, limon, sumak ve pul biberi ekleyip karıştırın.
4. Maydanoz, taze soğan ve naneyi ince kıyıp nar tanelerini ayıklayın.
5. Yeşillik ve nar bulgura katıp nar taneleri ezilmeden servis edin.
6. Nar tanelerini bulgur soğuduktan sonra ekleyin, sıcak taneleri yumuşatmasını.

PÜF NOKTASI

Narın son eklemek tanelerin ezilip su salmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kısırın verin, üstüne nar taneleri serpip marulla sunun.

Alerjenler

Gluten