

KISIR TARİFİ

5 kişilik bir tariftir

Malzemeler:

- Ceviz – 250 Gr
- Dügürcük (çok ince bulgur), 5 çay bardağı
- Domates Salçası – 1 Yemek Kaşığı
- Biber Salçası – 1 Yemek Kaşığı
- 5 adet yumruk kadar Domates, ne kadar bol olursa o kadar lezzetli olur
- 1 Büyük kuru soğan
- Tuz, isteğe göre atılabilir ama mümkünse az olmalı
- Limon, isteğe göre ne kadar ekşi olması istenirse o kadar ancak normalde 1 büyük sulu limon yeterlidir
- Maydanoz, bolca olabilir ne kadar istenirse, bir boğum olabilir
- Taze Nane, bolca olabilir ne kadar istenirse, bir boğum olabilir
- Pul biber
- Kimyon
- Karabiber
- Dere Otu, bir boğum
- Servis için domates
- Servis için salatalık veya acur
- Lahana
- Marul
- Taze soğan
- Taze sarımsak

Yapılışı:

- Kuru soğan bol yağda kavrulacak
- Pembeleşince içine püre haline getirilmiş domatesler eklenecek ve kavurma işlemi bir süre daha devam edecek, hafif pelteleşmeye başlayana kadar, ancak malzemelerin yanmamasına dikkat edilecek
- Kaynamış suya düğürcük konulacak, 5-10 dakika bekleyecek, yumuşaması lazım
- Bu işlem tamamlanınca su süzülüp yumuşamış düğürcük bir tepsiye konulacak ve içine de;
 - o Kavrulmuş soğan ve domates
 - o İstenen kadar tuz (bir tutam)
 - o Pul biber (istenen kadar)
 - o Domates Salçası
 - o Biber Salçası eklenecek
 - o Kimyon bir tutam
 - o Karabiber bir tutam
- Bu şekilde 5 dakika kadar yoğun bir şekilde yoğrulacak
- Yoğruluma işlemi tamamlanınca içine
 - o İnce kıyılmış maydanoz
 - o İnce kıyılmış dereotu
 - o İnce kıyılmış nane eklenecek
 - o Limon sıkılacak

- 1 dakika kadar daha yoğrulacak ancak bu sefer sadece malzemelerin karışmasını sağlamak için hafif olacak
- 1 er adet domates ve salatalık küçük küpler halinde doğranacak ve karışma eklenecek,
- 5 dakika kadar daha yoğurma işlemi devam edecek ancak yine hafif yoğrulacak sadece eklenen malzemenin karışması için

Servis:

- İstendiği kadar domates ve salatalık küp şeklinde doğranır
- Lahana haşlanır
- Marul büyük yapraklar halinde ayıklanır
- Taze soğanlar yıkanır
- Taze sarımsaklar yıkanır
- Servisi için her tabakta
 - o Her tabağa doğranmış domates ve salatalık
 - o Birer tane taze soğan ve sarımsak
 - o Marul ve Lahana konur
 - o Marul ve lahanaların içine de sıklamalardan istendiği kadar eklenir ve servis edilir