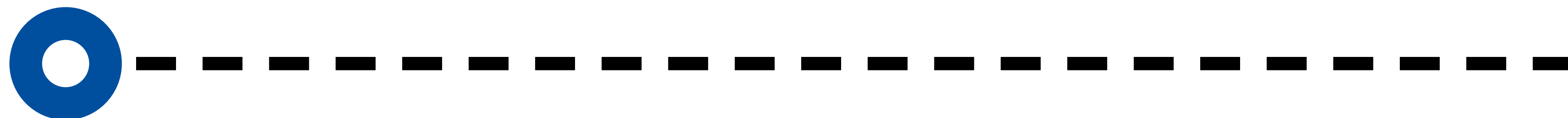


Przepis autorstwa  
*Bilala Satici*

# Kisir

## – sałatka

## z bulguru



# Składniki

2 szklanki drobnej kaszy bulgur

1,5 szklanki wody

1–2 łyżki koncentratu pomidorowego

5 łyżek tureckiej oliwy z oliwek

1 łyżeczka mielonej papryki lub do smaku,

3 łyżki melasy z granatów

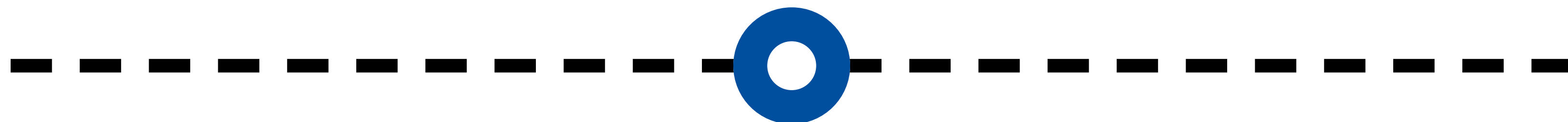
5 cebulek dymek lub 1 cebula średniej wielkości

pół dużego pęczka pietruszki

garść liści świeżej mięty

sól i pieprz do smaku

opcjonalnie jeden pomidor oczyszczony z nasion i drobno posiekany



# Przygotowanie

**Drobną kaszę bulgur zalać 1,5 szklanki gorącej wody. Przykryć naczynie z kaszą i poczekać, aż wchłonie wodę.**

**Dodać 1 lub 2 łyżki koncentratu pomidorowego, melasę z granatu, oliwę z oliwek oraz przyprawy i wymieszać.**

**Dodać drobno posiekaną cebulę oraz miętę i natkę pietruszki. Ponownie wymieszać, skosztować i ewentualnie doprawić do smaku. Przed podaniem można posypać wierzch sałatki pestkami granatu. Podawać w temperaturze pokojowej.**

