

## ***Kısır (Aus der Türkei)***

**400g Bulgur** mit kochendem Wasser übergießen,  
umrühren und mit geschlossenem Deckel 20  
Minuten quellen lassen.

**1 Bund Frühlingszwiebeln,  
1 Rote Zwiebel,  
1 Spitzpaprika,  
4 Tomaten  
3 kleine türkische Gurken** und  
sehr klein würfeln

**1 Bund glatte Petersilie,  
½ Bund Minze  
etwas Dill** und  
fein hacken.

Den Bulgur in eine große Schüssel geben und mit

**3EL Tomatenmark,  
5EL Olivenöl,  
Saft von einer Zitrone  
5EL Granatapfelsirup  
Salz/Pfeffer  
Pul Biber** und  
gründlich vermengen. Außerdem mit  
und  
abschmecken.

Dann die Kräuter und das Gemüse unterheben und bis zum servieren im  
Kühlschrank aufbewahren.

***Ergibt: 4 Portionen  
Zubereitungszeit: Ca. 45min.  
Quellzeit: 20min.***