

# Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



**KISIR**

von Orkan Özdemir





**FRIEDENAU  
IM  
HERZEN**

orkan-oezdemir.de

*Tempelhof-Schöneberger Kulinarium*

## **KISIR / BULGURSALAT** von Orkan Özdemir



### **Zutaten**

- 200 g Bulgur (fein)
- 150 ml Wasser
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 - 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL neutrales Öl
- 1 Bund glatte Petersilie
- ½ Bund frische Minze
- 1 EL Acı biber salacasi (scharfe türkische Paprikapaste)
- 1 TL Acı Pul Biber (scharfe türkische Paprikaflocken)
- 1 EL Tomatenmark
- ½ TL Thymian
- 2 EL Granatapfelsirup (Nar Ekşisi)
- Saft von ½ Zitrone
- ca. 75 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

### **Zubereitung**

1. Den feinen Bulgur mit kochendem Wasser übergießen, kurz umrühren und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln und rote Zwiebel, ganz klein würfeln. Petersilie fein hacken. Den Bulgur in eine größere Schale geben, mit dem Tomatenmark, Olivenöl, Zitronensaft und Granatapfelsirup sorgfältig vermengen. Die gewürfelten, gehackten Zutaten und Gewürze hinzufügen, abschmecken, evtl. nachwürzen und mischen. Das Vermengen und Mischen gerne auch mit der Hand und viel Druck. Das sorgt dafür, dass die Masse am Ende zarter ist und auf der Zunge zergeht.
3. Den Bulgursalat in einer großen Schüssel anrichten, mit Salatblättern garnieren und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

**Guten Appetit!**