**Kisir**

Nodig voor 3 personen

150 gram grofste soort bulgur

1 grote ui

Klein blikje tomatenpuree

½ eetlepel peperpuree (zoete = tatlı biber salçası)

2 bosuitjes, in ringetjes

2 tomaten, in stukken gesneden

Wat knapperige slabladeren

Schijfjes komkommer

1 handvol platte peterselie

Sap van een halve citroen

1 eetlepel nar ekşisi (= granaatappelsiroop)

Zout

Peper

Munt

pul biber

sumak

Bereiding:

Kook de bulgur totdat deze gaar is, giet af en stort deze in een saladeschaal. Snipper intussen de ui en laat hem in ruim olijfolie zachtjes glazig worden. Voeg de tomatenpuree en peperpuree toe en bak even mee om de tomaten te ontzuren. Voeg flink wat zout en peper toe en een klein beetje water zodat het een mooi mengsel (saus) wordt. Warm dit door tot het kookt en zet dan het vuur uit. Roer de gekookte bulgur even los met een vork en voeg dan het ui/tomaten mengsel toe aan de bulgur. Roer goed door zodat alle bulgurkorrels bedekt zijn met het mengsel en dek de schaal weer af. Snij de peterselie klein. Roer de bulgur nogmaals los en voeg het sap van de halve citroen, nar ekşisi, pul biber, sumak en eventueel zout naar smaak toe en doe de peper, peterselie en bosuitjes erbij. Dit serveer je met de rauwkost.