**Kisir en spinazie met gehakt van Karsu**

Nodig voor 4 personen:

*Kisir*

300 gram fijne bulgur

1 rode ui

1 bos bladpeterselie

5 tomaten

1 eetlepel tomatenpuree

1 eetlepel biber salcasi (of sambal oelek)

½ eetlepel gemalen komijn

5 bosuitjes

4 kropjes little gem

250 ml water

2 eetlepels zonnebloemolie

2/3 eetlepel granaatappelsiroop (of sap van 1 citroen)

4 eetlepels olijfolie

*Spinazie met gehakt*

1 ui

2 tenen knoflook

1 rode peper

2 eetlepels olijfolie

150 gram gehakt

2 eetlepels rijst

1 eetlepel tomatenpuree

500 gram spinazie

500 ml gekookt water

½ groentebouillonblokje

*Yoghurt-knoflooksaus*

1 teen knoflook

250 ml volle yoghurt

zout

Bereiding:

Doe de bulgur in een grote schaal. Pel de rode ui, haal de stelen van de peterselie en maal samen met de tomaten in een keukenmachine. Roer of kneed dit door de bulgur. Voeg de tomatenpuree, biber salcasi en komijn toe en meng nogmaals goed door elkaar. Laat dit goed intrekken zodat de bulgur al het vocht opneemt. Hak de resterende peterselie en bosui fijn. Verwijder de stronk van de little gem en trek de bladeren eraf. Meng, bij voorkeur met de handen, de bulgur nogmaals goed door elkaar. Voeg beetje bij beetje een scheutje water toe. Voeg nadat de bulgur zacht genoeg is (niet korrelig) de resterende peterselie, bosui, olijf- en zonnebloemolie, granaatappelsiroop toe. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Schep de kisir op een grote schaal en plaats de blaadjes little gem eromheen. Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd de rode peper fijn (houdt een beetje apart voor de garnering). Verhit een scheutje olie in een grote pan en fruit de ui, knoflook en rode peper. Voeg zodra dit glazig is het gehakt toe en bak rul. Roer de rijst erdoor en voeg vervolgens de tomatenpuree toe. Hak de spinazie en voeg toe aan de pan. Zodra de spinazie geslonken is, voeg dan het water en de bouillon toe. Zet de deksel op de pan en laat rustig koken op laag vuur tot de rijst gaar is. Breng op smaak met versgemalen peper en een snufje zout. Pers de knoflook en meng samen met een snufje zout door de yoghurt. Serveer de spinazie in een diep bord en schep daar de yoghurtsaus overheen. Garneer eventueel met de rest van de rode peper. Serveer de spinazie samen met de kisir en de yoghurt-knoflooksaus.