

Uit de keuken van Hatice Kılıç: Hatice's Kısır

Een heerlijk frisse Turkse bulgur salade

Hatice's Kısır

'In Turkije maken de vrouwen kısır als we elkaar gezellig ontmoeten in de natuur. Kısır is bulgursalade. Turkse mensen vinden het belangrijk om met elkaar te communiceren. We houden van trakteren. Ik heb geen familie in Nederland en daarom spreek ik vaak af met mijn vriendinnen. In de zomervakantie gaan we vaak picknicken in het Twiske Oostzaan. Ik bereid dan kısır en mijn vriendinnen nemen dan cake, koekjes en dolma mee.'



Ingrediënten

- Bulgur fijn (glas 200 ml)
- Kokend water (glas 200 ml)
- Zonnebloemolie
- Tomatenpuree
- Paprikapuree
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 tomaat
- Ijsbergsla
- Paar takken lente-ui, in stukjes knippen
- Paprikapoeder
- Citroen
- Komijnpoeder
- Zout en peper

Bereidingswijze

Doe de bulgur in een glas met oor, giet er een glas kokend water overheen. Even roeren en dek het goed af met een deksel. Laat het 15 minuten staan.

Snijd de ui en wortel in kleine stukjes en voeg de kruiden, citroen, tomatenpuree en paprikapuree toe aan de bulgur. Kneed alle ingrediënten. Voeg als laatste de in reepjes gesneden ijsbergsla, plakjes tomaat en olie toe.

Geniet ervan.