

CHICKEN LIVERS

Ingredients

1 kilo of chicken livers

Ghee (or you can add oil)

Chopped mushrooms

Chopped onion

garlic

1 teaspoon of salt

1 teaspoon of black pepper

1 teaspoon of cumin

Chopped green pepper

Chopped red pepper

Pomegranate molasses (for decoration)

Directions

لتحضير كبد الدجاج : اولاً نأتي بكبد الدجاج ونضع عليها الماء مع عود قرفة ونصف ليمونة، ثم نأتي بوعاء ثاني ونضع فيه سمينة(او فيكم تحطوا زيت حسب الرغبة) ونرفع الوعاء على النار لحتى تسخن جيداً، ومن ثم نضيف قطع الكبد على نار عالية حتى تحميصهم مع السمينة ثم نضع البصل المفروم ، ثوم مقطع شراحت ، ملح ، فلفل اسود ، كمون ونحرك المكونات مع بعضها، ثم ننزل عليهم بالفليفلة الخضراء مقطعة، فليفلة حمراء مقطعة ، فطر مقطع ونحرك المكونات ونتركهم على النار حتى الإستواء ، ثم نسكب الخليط بوعاء التقديم ويزين الوجه بالقليل من دبس الرمان وبعدها تصيح كبد الدجاج جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Appetit!