

K I S I R

Ingredients

2 cups soft bulgur

Half a teaspoon of salt

1 teaspoon cumin

teaspoon dried pepper

1 teaspoon and a half of dry mint

1 lemon

2 finely chopped tomatoes without peel

tablespoon tomato molasses

1 tablespoon of pepper molasses

big onion

2 cloves garlic

Half cup olive oil

Half a cup and a little of pomegranate molasses

Half a cup of cold water

Half a bunch of green onion

half a bunch of parsley

Directions

لتحضير الكسر : اولاً نضع البرغل الناعم في وعاء ونضع عليه الملح , الكمون , فليفلة يابسة , نعنع يابس , ليمونة كاملة مقطعة لأربع قطع , برش حبتين بندورة بدون قشر , دبس بندورة , وتعجن المكونات مع بعضها , ثم نضيف لهم بصله مفرومة , وثوم مدقوق ناعم , ونعجنهم مع بعضهم (بتشيلوا قطع الحامض) , ومن ثم نضع زيت زيتون , دبس رمان , ماء بارد ونعيد العجن ,وبعدھا نضع البصل الاخضر مفروم ناعم , بقدونيس مفروم ناعم ونخلط المكونات جميعھا , وبعدھا يصبح الكسر جاهزاً وياكل مع الخس ودبس الرمان.

C H E F O M A R

Bon Apetit!