C H I C K E N L I V E R S

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 كبدة الدجاج : اولاً نأتي بكبدة الدجاج ونضع عليها الماء مع عود قرفة ونصف ليمونة، ثم نأتي بوعاء ثاني ونضع فيه سمنة(او فيكم تحطوا زيت حسب الرغبة) ونرفع الوعاء على النار لحتى تسخن جيداً، ومن ثم نضيف قطع الكبدة على نار عالية حتى تحميصهم مع السمنة ثم نضع البصل المفروم ، ثوم مقطع شرحات ، 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 ويزّين الوجه بالقليل من دبس الرمان وبعدها تصبح كبدة الدجاج جاهزة .

C H E F O M A R

Bon Apetit!