H O W T O P R E P A R E K I S H K A

Ingredients
1 onion
Olive oil
A pinch of salt
1 head of garlic
A tablespoon of dried mint
1 liter of boiling water
Dry bread
4 tablespoons kashka

Directions
في وعاء نضع زيت الزيتون، بصل المقطع ثم نرفعها على نار هادئة و نتركها قليلاً ((حتى تذبل البصلة)،(مهم كتير تكون كمية الزيت وفيرة جداً))، و من ثم نضع الملح، كشكة ونقوم بتحميص المكونات ، وبعدها نقوم بإضافة الماء المغلي ، و نقوم بالتحريك حتى تتماسك الكشكة (ويصبح قوامها سميك) ، ثم نتركها حتى الاستواء لمدة ربع ساعة تقريباً، ومن ثم نضع في مقلاة زيت زيتون ، ثوم مدقوق ونقوم تحميصهم مع زيت الزيتون ، وبعدها نضيف ملعقة من النعنع اليابس ، و القليل من الكشكة ثم نقوم بتحريك المكونات ، ومن ثم نقوم بسكب خليط الثوم المحمص في وعاء الكشكة ونحرك المكونات قليلاً ، وبعدها نقوم بسكبها في وعاء التقديم ثم تصبح الكشكة جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Apetit!