

HOW TO PREPARE KISHKA

Ingredients

1 onion

Olive oil

A pinch of salt

4 tablespoons kashka

1 head of garlic

A tablespoon of dried mint

1 liter of boiling water

Dry bread

Directions

في وعاء نضع زيت الزيتون، بصل المقطع ثم نرفعها على نار هادئة و نتركها قليلاً (حتى تذبل البصلة)،(مهم كثير تكون كمية الزيت وفيرة جداً)، و من ثم نضع الملح، كشكة ونقوم بتحميم المكونات ، وبعدها نقوم بإضافة الماء المغلي ، و نقوم بتحريك حتى تتماسك الكشكة (ويصبح قوامها سميك) ، ثم نتركها حتى الاستواء لمدة ربع ساعة تقريباً، ومن ثم نضع في مقلاة زيت زيتون ، نؤم مدقوق ونقوم بتحميمهم 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 Appetit!