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 بصلة مفرومة , وثوم مدقوق ناعم , ونعجنهم مع بعضهم بتشيلوا قطع الحامض) ، ومن ثم نضع زيت زيتون , دبس رمان , ماء بارد ونعيد العجن ,وبعدها نضع البصل الاخضر مفروم ناعم , بقدونس مفروم ناعم ونخلط المكونات جميعها، وبعدها يصبح الكسر جاهزاً ويُأكل مع الخس ودبس الرمان.

C H E F O M A R

Bon Apetit!