

expotranskultur.org

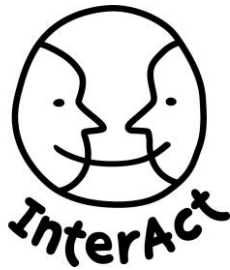
TURKEI KISIR

ZUTATEN:

4 Tassen Bulgur
4 Tassen heisses Wasser
Tomatenmark
Paprikamark
Frühlingszwiebeln
Tomaten
Petersilie
Olivenöl
Granatapfelsirup
Zitrone
Gewürze

VORBEREITUNG:

Übergiesse den Bulgur mit heissem Wasser und lasse ihn ziehen.
Dann fügen sie die Tomatenmarke, das Öl, den Zitronensaft und die Gewürze hinzu und vermische alles.
Zum Schluss geben sie die frischen Kräuter dazu.
Beim Servieren geben sie Granatapfelsirup darauf und garnieren sie es.



expotranskultur.org

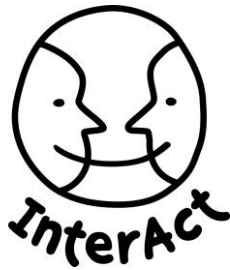
TURKEI KISIR

INGREDIENTS:

4 cups bulgur
4 cups hot water
tomato paste
paprika pulp
spring onions
tomatoes
parsley
olive oil
pomegranate syrup
lemon
spices

PREPARATION:

Pour hot water over the bulgur and leave to infuse.
Then add the tomato paste, oil, lemon juice and spices and mix everything together.
Finally, add the fresh herbs.
When serving, add the pomegranate syrup and garnish.



expotranskultur.org

TURKEI KISIR

INGREDIENTES:

4 tazas de bulgur
4 tazas de agua caliente
pasta de tomate
pulpa de pimentón
cebolletas
tomates
perejil
Aceite de oliva
jarabe de granada
limón
especias

PREPARACIÓN:

Verter agua caliente sobre el bulgur y dejar infusionar.
A continuación, añada la pasta de tomate, el aceite, el zumo de limón y las especias y mézclelo todo.
Por último, añadir las hierbas frescas.
En el momento de servir, añadir el sirope de granada y decorar.