



Rezept Kisir (Syrien, Kurdistan)

Zutaten für 4 Personen

1 Tasse	Burgul
1 Tasse	heisses Wasser
1 EL	Pfefferpaste
1 TL	Tomatenmark
5 EL	Granatapfelmelasse
½ Tasse	Ölivenöl
1 EL	Trockenzwiebeln
	Kreuzkümmel
	Schwarzer Pfeffer
	Salz

Getrocknete Minze

Petersilie

Pfefferminze

Zwiebel

Tomate

Gurke

Peperoni

Feldsalat

Zitronensaft

Zubereitung:

Das heisse Wasser über den Bulgur giessen und umrühren. Mindestens 15 Minuten stehen lassen.

Kümmel, Tomatenmark und Pfeffer hinzufügen und gut verkneten.

Öl und getrocknete Zwiebeln begeben.

Frühlingszwiebeln, Salat, Tomaten und die Gurken in kleine Stücke schneiden und so viel wie gewünscht hinzugeben und gut verrühren. Zum Abschluss den Zitronensaft dazu geben und mit dem Salat und Ayran servieren.