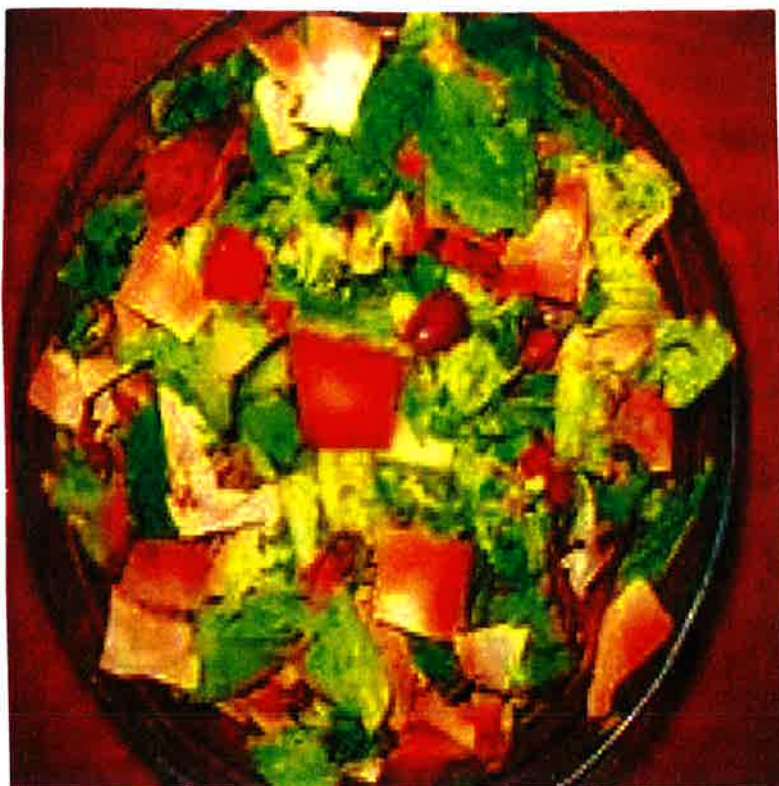


## Fattoush - Syrien

1 kg persilja	1 kg tomater
2.st sallad	1 tesked salt
1.kg gurka	1 st bröd
250.g purjolök	1 kg citron
1 tsk rödpaprika	1 tsk torkad mynta
3 msk olivolja	

Skär persilja, tomater, gurka, sallad och purjolök.

Lägg alla grönsaker i bunken. Skär ett bröd och steka i olja. Tillsätt bröd till grönsaker. Tillsätt salt, rödpaprika, torkad mynta till blandningen rör omblandningen och är klar.





# Koftta - Syrien

2 kg medel stor bulgur	2 k g lammfärs
1 kg gul lök	1 matsked koriander
1 msk kummin	1 msk spansk peppar
1 kg kycklingbröst	1 msk svartpeppar
1 l olja	1 msk salt

Hur man förbereder fyllningen.

Lägg köttet i en kastrull och ställ den på spisen tills kokar, tillsätt sedan den en nypa salt och tillsätt lök, röd paprika och svartpeppar. Rör om och håll i lite olja tills det kokar.

Hur man förbereder degen.

Ta fram en lök och bulgur och kycklingbröst, salt, röd paprika och koriander och lite vatten och sedan lämna det för en timma i en bunke. Lägga allt det här i en hackmaskin och åter hacka fyra gånger.

Tillsätt två matskedar mjöl i degen och blanda. Forma degen till bollar som är ungefär lika stora som ägg. Gör ett hål i bollen och stoppa i köttet. Förslut hålet och fritera tills de blir gyllenbruna.

## Recept på Kunafa - Syrien



10 portioner

### Fyllning

- 5dl ovispad grädde
- 500g djurhee
- 5dl mjölk
- 4msk majsstärkelse
- 4msk mannagryn
- 2msk soker
- 2msk vaniljsocker

### Sirap

- 3dl socker
- 1,5dl vatten
- 1tsk citronsaft från en färsk citron
- Smaksättning till sirap, väljen av dessa
- 1msk apelsinblom svatten
- 1msk rosenvatten
- 1msk vaniljsocker

Du kan tillsätta 1mozzarella i fyllningen

### Förbereder

1. Så här gör man
2. Blanda smör med kunafa deget
3. Dela i två delar
4. Tillsätt hälften i formen
5. Ställ mazarella ost
6. Tillsätt andra delen från kunafa
7. Grädda i 40 minuter i ugnen 180°
8. När det är färdig tillsätt sirap på.

# Zigni

Eritrea

## Ingerdienser

- 3 kg kött
- 3 kg lök
- 4dl olja
- 1st burk krossade tomater
- 2dl röd peppar
- 1tsk salt
- 2 tsk krossade vitlöker
- ½ l vatten



## Så här gör du

1. Lägg löken i en tjocknad kastrull och låt den utan snattas men olja smör och att den blir bränd,
2. Detta tar ca 5 minuter pålägg värme,
3. Tillsätt tesil tomaterna berber så mycket du tål och lite vatten koka ihop i ca 20 minuter och rör om lite då och då,
4. Lägg vitlöken och det tärnade köttet salt koka vidare ca 30 minuter eller är mörjt
5. Server på och med lenare ett speciellt bröd som är lite som en grå disktrasa lite surt men ack så gott,

