

## מתכון לציגה בורגול

### מצרכים לשלב הראשון:

כוס בורגול דק  
בצל קצוץ דק  
קופסת רסק עגבניות קטנה  
2 עגבניות אדומות בשלות, קלופות וקצוצות דק  
חצי כפית עד כפית כמון  
מלח  
מעט שמן זית

### מצרכים לשלב השני:

חצי צרור פטרוזיליה קצוצה דק  
מעט נענע קצוצה דק רק העלים  
2 בצלים ירוקים קצוצים דק  
חצי פלפל חריף קצוץ דק – לא חובה  
מיץ מחצי לימון  
כף רימונים  
כחצי כוס גרגירי רימון טריים בעונה

### אופן ההכנה:

שוטפים ביסודית את הבורגול ומשרים למשך כחמש דקות מסננים, סוחטים ומניחים בצד בקערה גדולה. מחממים שמן במחבת ומטגנים את הבצל עד שהוא הופך שקוף - זהוב. מוסיפים את הרסק והעגבניות ומטגנים מתבלים בכמון ובמלח וממשיכים לטגן עוד כ 5 דקות על להבה נמוכה לאחר מכן מוסיפים את הבורגול מערבבים היטב ומכבים את האש מניחים להתקרר

מכניסים לקערה גדולה את הירקות הקצוצים – הפטרוזיליה, הנענע, הבצלים והפלפל החריף מוסיפים את תערובת הבורגול מתבלים במלח, לימון וברכז רימונים ומערבבים לעיסה אחידה טועמים ומתקנים תיבול אם יש גרגירי רימון זה הזמן להוסיף לתערובת את מחצית הכמות. את השאר שומרים לקישוט מכינים כדורים מאורכים בידיים או בעזרת שתי כפות