

Addis Ababa Doro Wat

Toplam 165 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 87 dk 4 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 10/10

Doro wat, tavuk butları berbere baharatı soğan, sarımsak ve haşlanmış yumurtayla koyu kırmızı Etiyopya yahnisinde pişirir.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 4 adet Yumurta
- 4 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Berbere baharatı
- 4 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 adet Injera

Yapılış

1. Soğanları ince kıyıp tencerede 15 dakika yumuşatın.
2. Tereyağı sarımsak ve berbereyi ekleyip 4 dakika kavurun.
3. Tavuk butları sosu alıp her yanına kaplayın.
4. Az sızma yağ ekleyip 55-60 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Haşlanmış yumurtaları yahnisiye ekleyip 8 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Soğan yağsız tencerede kavurmak doro wat sosunun tabanını tatlandırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Injera veya sade ekmekle sosu sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt