

Addis Ababa Kitfo Lebleb

Toplam 28 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açlık bar 9/10

Kitfo lebleb, ince çekilmiş dana etini niter kibbeh, mitmita, kakule ve tuzla kızartılarak Etiyopya klasiğinin pişmiş yorumudur.

Malzemeler

- 700 gr Dana bonfile k1yma
- 5 yemek kaşığı Niter kibbeh
- 2 çay kaşığı Mitmita
- 0.5 çay kaşığı Kakule
- 1 su bardağı Ayib peyniri
- 2 su bardağı Gomen yeşilliği
- 4 adet Injera
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Dana bonfileyi çok ince k1yma haline getirin.
2. Niter kibbehi tavada 2 dakika eritin.
3. Mitmita, kakule ve tuzu yağda 30 saniye kokulandırın.
4. Dana k1ymayı tavaya ekleyip 3-4 dakika lebleb k1vamında pişirin.
5. Gomen yeşilliğini ayrı tavada 2 dakika kızartın.
6. Kitfo leblebi ayib peyniri, gomen ve injera ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti çok kızartarak kitfuyu kuru k1yma kavurmasından kaçınılmalıdır. Sıcak ve yumuşak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayib peyniri, gomen ve injera ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt