

# Addis Ababa Mercimekli Injera Rulosu

Toplam 44 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~310 kcal

Açlık bar 5/10

Etiyopya usulü mercimekli injera rulosu, ekşi injera ekmeğini berbere baharatlı kırmızı mercimek ezmesiyle doyurucu bir dürüme çevirir.

## Malzemeler

- 4 adet Injera
- 1.5 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 tatlı kaşığı Berbere baharatı
- 1 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Domates püresi
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

## Yapılışı

1. Soğan yağda 5 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Berbere ve domates püresini ekleyip 4 dakika kavurun.
3. Mercimek ve sıcak suyu katıp 8 dakika koyu kıvamda pişirin.
4. Mercimek ezmesini 10 dakika iletin.
5. Injera içine harc sürüp sıklıkla yapın.

### PÜF NOKTASI

Mercimeği koyu bırakmak için içinde akması engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon ve taze salatayla birlikte servis edin.