

Addis Ababa Misir Wat

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açlık bar 8/10

Misir wat, kırmızı mercimeği soğan, sarımsak, zencefil ve berbere baharatıyla koyu kıvamda pişiren Etiyopya yahnisidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 adet Soğan
- 4 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 2 yemek kaşığı Berbere baharatı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Yağ
- 4 su bardağı Sebze suyu

Yapılışı

1. Soğanı yağsız tencerede 8 dakika terletin.
2. Yağ, sarımsak ve zencefili ekleyip 2 dakika kavurun.
3. Berbere ve salçayı katıp 1 dakika kokulandırsın.
4. Yıkamış kırmızı mercimeği tencereye ekleyin.
5. Sebze suyunu koyup kapağı yarım açık 30 dakika pişirin.
6. Mercimekleri ezmeden karıştırıp 5 dakika kıvamlandırsın.

PÜF NOKTASI

Soğanı yağ eklemeden önce terletmek wat sosuna tatlı ve koyu taban verir.

SERVIS ÖNERİSİ

İnjera veya sade pirinçle, üstüne taze kişniş serperek servis edin.