

# Cape Town Baharatlı Mercimek Bobotie

Toplam 53 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 35 dk 5 kişilik Orta ~345 kcal Açılış 9/10

Güney Afrika usulü mercimek bobotie, körili mercimek ve kuru üzümü yumurtalı süt katmanlarıyla yapılan baharatlı bir yemektir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 tatlı kaşığı Köri
- 0.3 su bardağı Kuru üzüm
- 0.8 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 su bardağı Bayat ekmek içi

## Yapılış

1. Mercimeği 1 kay 20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Soğan, sarımsak köri ve zerdeçal tavada 5 dakika kavurun.
3. Mercimek, kuru üzüm ve ekmek içini baharatlı tabanla karıştırın.
4. Karışımın kabın üst katman ayrılmasına diye.
5. Yumurta ve sütü çırpı mercimeğin üstüne dökün.
6. Bobotie'yi 180°C fırında 25 dakika üstü tutana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kuru üzüm baharatlı mercimeğin keskinliğini dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil salatayla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt Yumurta Gluten