

Gondar Yumurtalı Doro Wat

Toplam 180 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Zor

~510 kcal

Açılış 10/10

Doro wat, tavuk butları soğan, berbere, baharatlı tereyağı ve haşlanmış yumurtayla ağı ağı pişiren Etiyopya yahnisiidir.

Malzemeler

- 8 adet Tavuk but
- 4 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Berbere baharat
- 4 yemek kaşığı Niter kibbeh veya tereyağı
- 5 diş Sarımsak
- 25 gr Zencefil
- 6 adet Haşlanmış yumurta
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavukları limon suyu ve tuzla 20 dakika bekletin.
2. Soğanları yağ eklemeyen 20 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Baharatlı tereyağı, sarımsak, zencefil ve berberiyi ekleyin.
4. Tavuğu tencereye alıp baharatla kaplayın.
5. Az su ekleyip kapağı kapalı 55 dakika pişirin.
6. Haşlanmış yumurtaları delip sosa ekleyin ve 10 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Soğan yağsız uzun pişirmek wat sosunun koyu tabanını oluşturur.

SERVİS ÖNERİSİ

İnjera veya pirinçle, yumurtaları kiye bölerek servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta