

Mujadara Dip

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 2/10

Mujadara dip, mercimek ve karamelize soğan  zerek Orta Doğu esintili tok bir meze kreması yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5  ay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Soğanları ince yarıya doğrayıp zeytinyağında 12-15 dakika karamel rengi alana dek pişirin.
2. Haşlanmış yeşil mercimeği kimyon ve limon suyuyla mutfak robotuna alın.
3. Mercimeği sürülebilir ki vama gelene kadar çekin, gerekirse bir kaşık suyla a ın.
4. Dip karışımına tahta öz üstüne karamelize soğanları yerleştirep 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanları bir kısmını üstte bırakarak mezenin dokusunu zenginleştirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Dipi serin verin, üstüne karamelize soğan koyup pita sunun.