

Mujaddara

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 8/10

Levant evlerinde mercimek, pirinç ve karamelize soğanla hazırlanan ekonomik ve doyurucu tabak.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Pirinç
- 3 adet Soğan
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Mercimeği yıkayıp 15 dakika yumuşak kalacak şekilde haşlayın.
2. Soğanları ince piyazlı doğrayıp yağda 12 dakika karamelize edin.
3. Pirinci yıkayıp mercimeğe ekleyin ve sıcak suyu ayarlayın.
4. Pirinç ve mercimeği 16 dakika kısık ateşte pişirin, taneler ezilmesin diye karıştırmayın.
5. Kalan soğanları 3 dakika kızartıp tanelere getirin.
6. Mujaddarayı 10 dakika dinlendirin, üstüne kızartılmış soğan servis olarak ekleyin.

PÜF NOKTASI

Soğanları tava ateşinde yavaş kızartıp yanmadan tatlılaştır.

SERVİS ÖNERİSİ

Salatalık turşusu ve yoğurtla servis edin.