

# Addis Ababa Doro Wat

Toplam 105 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 80 dk 4 kişilik Zor ~560 kcal

Doro wat, tavuk butları berbere baharatı soğan, sarımsak ve haşlanmış yumurtayla koyu kırmızı Etiyopya yahnisinde pişirir.

## Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 4 adet Yumurta
- 4 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Berbere baharatı
- 4 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 adet Injera

## Yapılış

1. Soğanları ince kıyıp tencerede 15 dakika yumuşatın.
2. Tereyağı sarımsak ve berbereyi ekleyip 4 dakika kavurun.
3. Tavuk butları sosu alıp her yanını kaplayın.
4. Az sıcak su ekleyip 55-60 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Haşlanmış yumurtaları yahnisiye ekleyip 8 dakika ısıtın.

### PÜF NOKTASI

Soğan yağsızızun kavurmak doro wat sosunun tabanını tatlandırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Injera veya sade ekmekle sosu sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Süt