

Addis Ababa Kitfo Lebleb

Toplam 28 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 8 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal Açılış 10/10

Kitfo lebleb, ince çekilmiş dana etini niter kibbeh, mitmita, kakule ve tuzla kızartılarak Etiyopya klasiğinin pişmiş yorumudur.

Malzemeler

- 700 gr Dana bonfile k1yma
- 5 yemek kaşığı Niter kibbeh
- 2 çay kaşığı Mitmita
- 0.5 çay kaşığı Kakule
- 1 su bardağı Ayib peyniri
- 2 su bardağı Gomen yeşilliği
- 4 adet Injera
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Dana bonfileyi çok ince kıymalı haline getirin.
2. Niter kibbehi tavada 2 dakika eritin.
3. Mitmita, kakule ve tuzu yağda 30 saniye kokulandırın.
4. Dana kıymayı tavaya ekleyip 3-4 dakika lebleb kıvamında pişirin.
5. Gomen yeşilliğini ayrı tavada 2 dakika kızartın.
6. Kitfo leblebi ayib peyniri, gomen ve injera ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti çok kızartarak kitfuyu kuru kıyma kavurmasından önce virmeden sıcak ve yumuşak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayib peyniri, gomen ve injera ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt