

Addis Ababa Misir Wot

Toplam 47 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Etiyopya misir wot, kırmızı mercimeği berbere baharatı soğan ve sarımsakla koyu, acı bir yahniye dönüşür.

Malzemeler

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Berbere baharatı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Yağ
- 4 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Soğanı kuru tencerede 6 dakika yumuşayana kadar çevirin.
2. Yağ, sarımsak berbere ve salçayı ekleyip 2 dakika kavurun.
3. Yıkamış kırmızı mercimeği tencereye alın.
4. Sıcak su ekleyip 25 dakika koyulaşana kadar pişirin.
5. Mercimek yumuşayınca tuzunu ayarlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanı yağ eklemeyen önce kavurmak wot tabanını tatlandırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Injera veya sade pirinçle sıcak servis edin.