

Addis Ababa Shiro Wat

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~385 kcal

Açlık bar 9/10

Shiro wat, nohut ununu soğan, sarımsak domates, berbere ve sıcak suyla pürüzsüz koyu Etiyopya yahnisine çevirir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Nohut unu
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Domates
- 2 tatlı kaşığı Berbere baharatı
- 0.3 su bardağı Yağ
- 4 su bardağı Su
- 1 adet Jalapeno

Yapılış

1. Soğan çok ince doğrayıp kuru tencerede 5 dakika terletin.
2. Yağ, sarımsak ve domatesi ekleyip 5 dakika pişirin.
3. Berbere baharatı ekleyip 1 dakika kokulandırın.
4. Sıcak suyu ekleyip kaynatın.
5. Nohut ununu azar azar çirparak tencereye ekleyin.
6. Shiro'yu 15 dakika koyu krema kıvamına gelene kadar pişirin.
7. Jalapeno dilimleriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohut ununu azar azar çirpmak topaklanmayı önler ve ipeksi kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Injera veya sade pilav üstünde, yanında domates salatasıyla servis edin.