

Addis Ababa Shiro Wat

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Shiro wat, nohut ununu berbere, soğan, sarımsak ve yağla koyu kıvamda Etiyopya yahnisine dönüştüren pratik baklagil yemeğidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Nohut unu
- 2 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Berbere baharatı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Yağ
- 4 adet Injera

Yapılışı

1. Soğanları çok ince doğrayıp kuru tencerede 8 dakika yumuşatın.
2. Yağ, sarımsak, berbere ve salçayı ekleyip 3 dakika kavurun.
3. Tencereye 3 su bardağı su ekleyin.
4. Nohut ununu azar azar serperken sürekli çırpın.
5. Yahniiyi 12 dakika koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin.
6. Tuzunu ayarlayıp injera ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohut ununu azar azar eklemek sosun topaklanmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Injera veya yumuşak ekmekle servis edin.