

Cape Town Baharatlı Mercimek Bobotie

Toplam 53 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~345 kcal

Güney Afrika usulü mercimek bobotie, yeşil mercimeği köri, kuru üzüm ve yumurtalı süt kaplamasıyla bir ana yemeğe taşır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 tatlı kaşığı Köri
- 0.3 su bardağı Kuru üzüm
- 0.8 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta

Yapılış

1. Mercimeği köriyle tavada 6 dakika sızdırın.
2. Kuru üzümü ekleyip harcı kabına koyun.
3. Süt ve yumurtayı üzerine dökün.
4. 180°C fırında 25-28 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru üzüm baharatlı mercimeğin keskinliğini dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil salatayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta