

# Ful Medames

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~300 kcal

Açılış 6/10

Mısır ulü ful medames, baklay zeytinyağı kimyon ve limonla kahvaltılık bir ezmeye çevirir.

## Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış bakla
- 1 tatlı kaşık Kimyon
- 3 yemek kaşık Limon suyu
- 4 yemek kaşık Zeytinyağı

## Yapılış

1. Haşlanmış baklay tencereye alıp biraz haşlama suyu ekleyip 8-10 dakika ısıtın.
2. Baklalar tencereye iri taneli kalacak biçimde ezin.
3. Kimyonu ve limon suyunu katıp karıştırarak tekrar karıştırarak kezzeti dağıtın.
4. Zeytinyağı üstüne gezdirin, ful medamesi 5 dakika dinlendirerek toparlayın.
5. Kahvaltılık baklay halde kaselere paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Pişmeye başlamadan önce tüm malzemeleri doğrayıp pezgahta dizmek tat dengesini bozmadan akıllı korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı limon ve pita ekmek ile servis edin.