

# Mujadara Dip

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 2/10

Mujadara dip, mercimek ve karamelize soğanı kullanarak Orta Doğu esintili tok bir meze kreması yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılı

1. Soğanı 2 dakika karamelize edin.
2. Mercimeği baharatla blenderdan geçirin.
3. Üzerine soğan koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Soğanı bir kısım ısıtma b1 rakma mezenin dokusunu zenginleştirir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dipi serin verin, üstüne karamelize soğan koyup pita sunun.