

Tarka Dal

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 8/10

Sarı mercimeğin üstüne kızgın yağda sarımsak ve kimyon dökülen tarka dal, sade ama güçlü bir ev yemeğidir.

Malzemeler

- 250 gr Kırmızı mercimek

Tarka için

- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Tereyağı yerine sıvı yağ

Yapılışı

1. Kırmızı mercimeği yıkayıp su bardağı suyla tencereye alın.
2. Mercimekleri tamamen yumuşayana kadar 25 dakika pişirin.
3. Mercimekleri kaşığı tersiyle hafifçe ezerek kıvam alın.
4. Sıvı yağda sarımsak ve kimyonu 1 dakika köpürtün.
5. Kızgın tarka karışımını mercimeğin üstüne döküp 5 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Kızgın yağ mercimeğe son anda dökün; kimyonun kokusu buharla yükselir.

SERVIS ÖNERİSİ

Naan veya sade pirinç yanında servis edin.

Alerjenler

Süt