

## מג'דרה פתיתים עם רוטב יוגורט



### רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים אורז אסם
- 1/2 2/1 כוסות עדשים שחורות עדשים שחורות מושרות במים רותחים לפחות שעתיים
- גדול בצל חתוך לקשתות
- גזרים מגורר על פומפיה גסה
- כוסות מים רותחים או ציר מרק ירקות
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- שיני שום כתושות
- מילי ליטר יוגורט 1.5%
- שיני שום
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 לימון
- כף נענע קצוצה (או לפי הטעם)

### הכנה

1. מבשלים בסיר את העדשים כ-15 דקות ומסננים.
2. מחממים בסיר את השמן, מטגנים את הבצל, שיני השום והגזר על אש בינונית עד להזהבה.
3. מוסיפים את הפתיתים ומטגנים על אש נמוכה כ-2 דקות.
4. יוצקים מים רותחים/ ציר מרק ירקות ומביאים לרתיחה. מוסיפים את העדשים המבושלות. מתבלים ומערבבים כדקה. מכסים ומבשלים על אש נמוכה כ-6 דקות. מערבבים מדי פעם.
5. מכבים את הלהבה ומשאירים את הסיר מכוסה כ-5 דקות.
6. להכנת הרוטב יוגורט - מערבבים את היוגורט, 2 שיני השום הכתושות, שמן הזית, מיץ מחצי לימון, עלי נענע קצוצים, מלח ופלפל שחור.
7. מגיעים למרקם אחיד ומוסיפים על המג'דרה.

30 דקות

4 4