

מג'דרה עם פתיתים מוזהבים



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם עדשים שחורות
- כוסות מים פושרים
- כף שמן זית
- כף חמאה
- כף מלח
- כפית בהרט
- הל טחון (תרמילים)
- 1/2 2/1 קילוגרם פתיתים אפויים אורז אסם
- כפות שמן זית
- כפית קינמון טחון
- כפית פלפל שחור
- שיני שום כתוש קלופות
- בצל גדולים
- כף שמן זית
- כף חמאה
- כפית סוכר לבן

הכנה

1. מבשלים בסיר, עד רתיחה מלאה, את העדשים, עם מים, 1 כף שמן זית, 1 כף מלח 4 תרמילי הל וכפית בהרט.
2. בסיר מידה 36 שמים את הפתיתים, 2 כפות שמן זית ומטגנים עד הזהבה מלאה. מוסיפים קינמון, פלפל שחור ושום.
3. שמים את המרק של העדשים השחורים מעל.
4. מערבבים טוב ומשאירים להתבשל עד שכל הנוזל נספג.
5. להכנת בצל מקורמל מעל התבשיל: חותכים את הבצלים לג'ולייטים.
6. מטגנים עם כף שמן זית וכף חמאה כפית סוכר עד קרמול.
7. מניחים מעל המג'דרה. אפשר להגיש עם יוגורט קר וסלט קצוץ.

40 דקות

8 8