אטר - תבשיל קדירה אתיופי



רכיבים:

1 ק"ג אפונה צהובה

1 כוס עדשים חומים

7-6 בצלים קצוצים גס

1 כוס שמן

¼ כפית כורכום

¼ כפית זנגביל

מעט מלח פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מבשלים את האפונה במים עד שהיא מתרככת (חצי שעה עד שעה).

2. מטגנים את הבצל בשמן עד שהוא נעשה שקוף. מוסיפים את הכורכום, הזנגביל, המלח והפלפל השחור.

3. מוסיפים את הבצל המטוגן לאפונה המבושלת ומערבבים היטב. טוחנים למחית ומגישים.