סדנה־לי

דאל עדשים כתומות עם קוקוס ותרד בסיר אחד

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**30 דקות**	**45 דקות**

ציוד: סיר בינוני ומסננת

מצרכים

- ☐ 250 גרם עדשים כתומות
- ☐ 400 מ״ל חלב קוקוס
- ☐ 600 מ״ל מים
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ 2 שיני שום כתושות
- ☐ כף ג׳ינג׳ר מגורר
- ☐ כף שמן
- ☐ כפית כמון
- ☐ כפית כורכום
- ☐ 150 גרם תרד
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ כף מיץ לימון

אופן ההכנה

1. שוטפים עדשים עד שהמים כמעט צלולים. מחממים שמן בסיר ומאדים בצל 5 דקות.
2. מוסיפים שום, ג׳ינג׳ר, כמון וכורכום ומערבבים חצי דקה. מוסיפים עדשים ומים ומביאים לרתיחה.
3. מבשלים על אש קטנה 15 דקות עם מכסה חצי פתוח, תוך ערבוב מדי פעם. מסירים קצף אם נוצר.
4. מוסיפים חלב קוקוס ומלח ומבשלים עוד 10 דקות עד שהעדשים רכות מאוד. אם התבשיל סמיך מדי מוסיפים מים חמים, מעט בכל פעם.
5. מוסיפים תרד ומבשלים 2 דקות. מכבים, מוסיפים לימון וטועמים. מגישים בקערות; אורז לצד המנה אינו כלול בכמויות.