סדנה־לי

קארי חומוס ותרד בתבשיל עגבניות מתובל

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**25 דקות**	**40 דקות**

ציוד: סיר רחב עם מכסה

מצרכים

- ☐ 480 גרם חומוס מבושל ומסונן
- ☐ 300 גרם תרד
- ☐ 400 גרם עגבניות מרוסקות
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ 2 שיני שום
- ☐ כפית ג׳ינג׳ר מגורר
- ☐ 2 כפות שמן
- ☐ 2 כפיות אבקת קארי
- ☐ 200 מ״ל מים
- ☐ חצי כפית מלח
- ☐ כף מיץ לימון

אופן ההכנה

1. מחממים שמן ומאדים בצל 6 דקות. מוסיפים שום וג׳ינג׳ר ומערבבים חצי דקה.
2. מוסיפים קארי ומערבבים קצרות. יוצקים עגבניות ומים ומביאים לבעבוע.
3. מוסיפים חומוס ומלח, מכסים חלקית ומבשלים 15 דקות. מועכים בכף מעט מהגרגירים כדי להסמיך את הרוטב.
4. מוסיפים תרד בשניים או שלושה סבבים, ומערבבים עד שהוא מתכווץ. מבשלים עוד 2–3 דקות.
5. מכבים, מוסיפים לימון וטועמים. מגישים בקערות או לצד אורז שאינו כלול בכמויות.