FUL MEDAMES (MISIR)

Yarım kilo kuru bakla
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı limon suyu
Yarım çay bardağı tereyağı
Yarım çay kaşığı kimyon
Tuz

Baklaları bir gece öncesinden ıslatın. Ertesi gün, ıslattığınız suyu dökün, baklaları yıkayın.
Bir tencereye baklaları koyun ve 3-4 parmak üzerine kadar su ekleyin, kaynatın.
Kaynadıktan sonra altını kısın ve 1 saat kadar kısık ateşte pişirin ki baklalar iyice yumuşasın.
Baklalar yumuşayınca tencereyi ocaktan alın ve baklaları süzün.
Yumuşamış baklaları bir kaseye alın, sarımsak, limon suyu, yağı ve kimyonu ekleyip karıştırın. Sonra güzelce ezin (aynı patates püresi yapar gibi).Aslında baklaları tane olarak da bırakabilirsiniz ama Mısır da genelde ezme olarak yapılıyor

© lezzetler.com tarif no:91009 • adı:Ful Medames (Mısır) • gönderen:akile • indirme tarihi:19.04.2024 - 16:47