

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

BERENHEIN Y TOMATI DEN AZETA

Ingredientenan

- 2 berenhein med, pela y corta med
- 5 siboyo shallot, gechop med
- 5 tomati, pela y gechop
- 7 teench'i konoflok, pela solamente
- 2 cuch di juice di limon
- ¼ tlp di cinnamon
- 1/8 tlp di allspice
- ½ tlp di salo
- 2 cuch di azeta canola pa hasa
- 3 teench'i konoklok, machica
- 1½ tlp blach'i menta fresco, machica
- un tiki peper

Categoria

Salada

Sirbi cuanto

4 persona

Nota

- Un salada di Lebanon.

Instruccionnan

1. Pela y corta e berenheinnan den pidanan mediano.
2. Sauté e berenheinnan den azeta te ora cu nan ta moli, despues agrega e shallotnan y drei-hasa te ora cu nan ta di colo oro. Agrega awor e konoflok y sigi drei pa 2 minuut.
3. Agrega e tomatinan na e berenheinnan, y despues agrega e sasonnan; cinnamon, allspice, salo, peper y e juice di limon.
4. Combina e teench'i konoflok machica cu e menta machica, y agrega nan na e berenheinnan y cushiná ariba un candela mediano.
5. Ora cu e berenheinnan cuminsa herbe, reduci e candela y lag'e sudder pa 20 minuut mas of te ora cu tur cos ta moli.