



PÕLDOADIPP EGIPTUSE MOODI EHK FUL MEDAMES

Retsept: Tuuli Mathiesen, Ajakiri Oma maitse

Valmistamine

4-le, valmistamisaeg: 10 minutit + ubade leotamiseks ja keetmiseks vajalik aeg Töötle põldoad koos sidrunimahla, oliiviõli, vürtsköömnete, Cayenne'i, küüslaugu ning soola ja pipraga ühlaseks massiks. Võid kasutada selleks kahvliselga või pudrunuia. Mass peab jääma veidi tükiline. Sega läbi ja maitsesta. Serveerides nirista peale täiendavalt oliiviõli ning puista peale värsket peterselli või koriandrit. Juurde paku ahjus krõbedaks küpsetatud lavašši, keedetud mune, sidruniviile ja muud meelepärast.

- 5 dl Veski Mati Põldube – öö läbi leotatud ja soolvees pehmeks keedetud
- 0,5 sidruni mahl
- 1 dl oliiviõli + veidi serveerimiseks
- 2 tl vürtsköömneid
- 0,5 tl Cayenne'i pipart
- 4 purustatud küüslauguküünt
- soola ja pipart
- SERVEERIMISEKS:
- õhukest lavašši
- värsket peterselli või koriandrit
- keedetud mune