

דאל עדשים כתומים

2 כוסות עדשים כתומים אורגניים (חבילה)

7-8 כוסות מים

בצל או שניים

בטטה (אפשרי) מקולפת וחתוכה לקוביות

5 שיני שום

ג'ינג'ר

גרגריי כוסברה (אפשרי)

מלח, פלפל, כמון, כורכום

להגשה: לימון, כוסברה

מטגנים במעט שמן זית בצל, מוסיפים את שיני השום- עדיף כתושות, פיסה קטנה של ג'ינג'ר חתוכה דק, ומעט גרגריי כוסברה שלמים- אפשר לשבור אותם מעט בין הידיים. שוטפים את העדשים בהרבה מים קרים ומסננים. אין צורך להשרות. כשהבצל זהוב מוסיפים את העדשים והבטטה, מוסיפים את התבלינים ומערבבים היטב.

מוסיפים 7-8 כוסות מים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ונותנים למרק להתבשל בערך 40 דקות על אש קטנה.

להגשה: מגישים את המרק על אורז לבן ועליו שמים את הדאל. מפזרים למעלה כוסברה טרייה אם ומעט לימון.

