



Linssimuhennos - Muzawwara

Aineet: 5 dl linssejä
12 dl vettä
3/4 dl omenaviinietikkaa
3/4 tl korianteria
3/4 tl kuminaa
1 ½ tl kanelia
sahramia
3/4 dl öljyä
1 tl suolaa
Yksi seuraavista:
750 g kurpitsaa (keitä 10-15 minuuttia)
500 g punajuuren lehtiä
500 g salaattia
2 tuorekurkkua (keitä noin 10-15 minuuttia)

Valmistus: Keitä linssejä noin 40 minuuttia, kunnes ne alkavat pehmetä. Lisää mausteet, etikka ja öljy.

Lisää valitsemasi vihannes. Jos laitat salaattia, keitä noin 10 minuuttia, jos laitat kurpitsaa tai kurkkua, keitä noin 20 minuuttia.