

## SHIRO WAT

### INGREDIENSER

1,5 dl olie  
1,5 dl kikærtemel  
2 finthakkede løg  
1 dåse hakkede tomater  
4 fed hakkede hvidløg  
2 spsk. Tesmi/Niter Kibbeh (eller ghee/smør)  
5,5 eller 6 dl vand  
3 spsk. berbere  
1 tsk. hvidløgspulver  
Salt og evt. en friskhakked jalapeño

### SÅDAN GØR DU

Opvarm en tykbundet gryde til middelvarme og steg løgene uden fedtstof til de er tørre og begynder at tage farve. 4-5 minutter. Tilsæt olie og berbere og lad det stege i 1-2 minutter. Tilsæt tomat og hvidløg. Lad det stege et par minutter.

Pisk ca. halvdelen af kikærtemelet i blandingen sammen med halvdelen af vandet.

Dernæst resten af kikærtemelet og resten vandet. Pisk til blandingen er helt jævn.

Tilsæt Tesmi, hvidløgspulver og salt efter smag.

Lad simre 5-10 minutter på lav varme til olie syner på overfladen.

Pynt evt. med jalapeño. Servér med injera.

