



סלט עדשים שחורות.

רכיבים:

1 כוס עדשים שחורות שהושרו במים במשך לילה

1 כוס כוסמת

1 גוש טופו

3 כפות סויה

1 כף שמן שומשום

מעט עלי בייבי, שטופים

2 כפות טחינה

אופן ההכנה:

1. מחממים 2 כפות שמן במחבת עמוקה. כשהשמן חם, מוסיפים את הכוסמת ומערבבים היטב, עד שגרגירי הכוסמת מטוגנים (תהליך שאורך כחמש דקות).

2. פורסים לפרוסות את גוש הטופו. מחממים במחבת את שמן השומשום ואת הסויה וצולים את הטופו, עד שהנוזלים נספגים.

3. קוצצים את עלי הבייבי.

4. מסדרים בקערה את עלי הבייבי, מוסיפים מעל את העדשים השחורות, הכוסמת והטופו טמערבבים.
יוצקים מעל הכל את הטחינה.