



**רכיבים:**

250 גר' עדשים ירוקות, נקיות ושטופות

4 כוסות מים

5 כפות שמן קנולה

2 שיני שום, כתושות

2 פלפל ירוק חריף טרי, נקי מגרעינים וקצוץ דק

1 כף ג'ינג'ר, קצוץ טרי

1 כפית גראם מסאלה

700 גר' תרד טרי מנוקה, שטוף וקצוץ

2 כפיות מלח

1 כפית פלפל לבן טרי

2 כפות מיץ לימון

10 כפות כוסברה טרייה, קצוצה דק

## אופן ההכנה:

1. שמים העדשים והמים בסיר ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים שעה.
2. מחממים במחבת גדולה השמן ולאחר מס' דקות מוסיפים התרד. מערבבים היטב ומוסיפים הפלפלים החריפים והשום.
3. מטגנים התרד מס' דקות ומוסיפים הג'ינג'ר, גראם מסאלה והכוסברה הטרייה.
4. מעבירים התרד המבושל והתבלינים לעדשים ומערבבים.
5. מוסיפים מלח, פלפל מיץ לימון טרי מערבבי ומבשלים עוד 20 דקות או עד שהעדשים רכות.
6. טועמים ומתקנים תיבול (במידת הצורך). מגישים בתוספת מיץ סחוט מחצי לימון.