

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BERENHEIN Y TOMATI DEN AZETA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 berenhein med, pela y corta med• 5 siboyo shallot, gechop med• 5 tomati, pela y gechop• 7 teench'i konoflok, pela solamente• 2 cuch di juice di limon• ¼ tlp di cinnamon• 1/8 tlp di allspice• ½ tlp di salo• 2 cuch di azeta canola pa hasa• 3 teench'i konoklok, machica• 1½ tlp blach'i menta fresco, machica• un tiki peper	Categoria Salada
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un salada di Lebanon. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pela y corta e berenheinnan den pidanan mediano.2. Sauté e berenheinnan den azeta te ora cu nan ta moli, despues agrega e shallotnan y drei-hasa te ora cu nan ta di colo oro. Agrega awor e konoflok y sigui drei pa 2 minuut.3. Agrega e tomatinan na e berenheinnan, y despues agrega e sasonnan; cinnamon, allspice, salo, peper y e juice di limon.4. Combina e teench'i konoflok machica cu e menta machica, y agrega nan na e berenheinnan y cushiná ariba un candela mediano.5. Ora cu e berenheinnan cuminsa herbe, reduci e candela y lag'e sudder pa 20 minuut mas of te ora cu tur cos ta moli.	