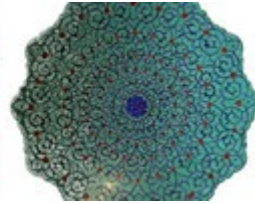




Batata Mathoune

KartoffelPaste



Zutaten

1 kg mehlig Kartoffeln
Salzzitronen 2 Zitronen, ausgepresst
1 TL Kumin, gemahlen
4-5 EL Olivenöl
Zweig Thymian

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen, abgießen und noch heiß zerdrücken. Zitronensaft, Kumin, Salz und 3 EL Öl unterheben. Mit Thymian garnieren



orientalisches buffet

حارة الرياض

