Тибс

1. Нарежете 900 г телешко бонфиле на кубчета около 2 см.
2. Нагрейте на средно висока температура 2 с.л. мазнина в тиган и запечатайте месото за около 2-3 минути.
3. Поръсете месото с **2 с.л Berbere spice mix**, разбъркайте добре и го изсипете в чиния.
4. В същия тиган сложете и гответе 2-3 минути 200 г спанак и изсипете при месото.
5. В тигана добавете 2 с.л. масло/гхи и 500 гр. червен кромид лук, нарязан на тънки полумесеци и го задушете 4-5 минути. Добавете 1 с.л. ситно нарязан чесън и 1 с.л. настърган джинджифил и гответе 2-3 минути.
6. Сложете 400 г. нарязани домати, **1-2 с.л. Berbere spice mix** и по желание люта чушка и бъркайте 2-3 минути.
7. Върнете месото в тигана, добавете 1 голям домат, нарязани на кубчета и ги задушете за 2-3 минути.
8. Сервирайте с тънък хляб или оригинално върху хляб инджира. Поръсете с пресен кориандър.

Мисир Ват

1. В загрят на средно висока температура съд за готвене сложете 2 ситно нарязани глави лук (200 г.) без мазнина и бъркайте непрекъснато около 5 минути.
2. Добавете 100 мл мазнина и 1 с.л. настърган чесън. Разбъркайте добре и сложете **3 с.л. Berbere Spice mix**.
3. Бъркайте 30 секунди, сипете 1 ч.ч. вода и 250 г ситно нарязани моркови, намалете котлона на минимум и гответе около 15 минути като разбърквате често. Ако има нужда доливайте по 1 с.л. вода, за да не прегорят подправките.
4. Измийте добре 250 г червена леща (докато водата стане бистра) и я сипете заедно с 0.75 л топла вода. Варете 10 минути на средно силен огън и след като заври и бъркайте периодично. Трябва да получите сравнително гъста консистенция.
5. Сервирайте с тънък хляб или оригинално върху хляб инджира.