

# Aloo Gobi

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Kuzey Hindistan aloo gobi, patates ve karnabahar zerdeçal kokulu kuru bir tavada buluşturur.

## Malzemeler

- 500 gr Patates
- 600 gr Karnabahar
- 2 adet Domates
- 1 tatlı kaşık Zerdeçal
- 1 çay kaşık Kimyon tohumu
- 1 tatlı kaşık Taze zencefil
- 2 yemek kaşık Kişniş
- 2 yemek kaşık Yağ

## Yapılış

1. Patates ve karnabahar eş boyda doğrayın.
2. Yağda kimyonu 30 saniye kokusu çıkana kadar kavurun.
3. Zencefil, zerdeçal ve kişnişi ekleyip 1 dakika karıştırın.
4. Patatesleri ekleyip 10 dakika kapağı tırtal pişirin.
5. Karnabahar katıp 10 dakika baharatla kaplanana kadar pişirin.
6. Kapağı kapatıp 5 dakika kısık ateşte pişirin, sebzeler dağılmasın.
7. Kişniş serpip naan veya pilavla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ocaktan aldıktan sonra 3 dakika dinlendirmek aroma bileşenlerinin birleşmesine zaman tanır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Naan ekmekek veya pirinç ile servis edin.