

# Besan Chilla

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 6/10

Besan chilla, nohut unlu hamuru tavada ince pişirerek baharatlı bir Hint kahvaltıkrepine dönüştürür.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Nohut unu
- 1 su bardağı Su
- 0.5 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 0.3 çay kaşığı Zerdeçal
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Nohut unu, su, zerdeçal, kimyon, tuz ve doğranmış sebzeleri akışkan hamur yapın.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, nohut unu suyu çöksün ve krep çatlamasını.
3. Yağlı tavaya ince yayı ve orta ateşte 4 dakika pişirin.
4. Chillayı çevirip diğer yüzünü 4 dakika kızartın.
5. Yeşil chutney ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamura 1-2 yemek kaşığı ek su bırakmak için ve düzgün pişen chilla verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yeşil chutney koyup chillaları tavadan çıkarıp sıcak servis edebilirsiniz.