

Bhel Puri

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~256 kcal

Açılış 4/10

Mumbai sokaklarının tadını alarak bhel puri, puffed rice ve sosların son anda birleştiği bir hazırlama dır.

Malzemeler

- 5 su bardağı Puffed rice
- 1 adet Haşlanmış patates
- 1 adet İnce doğranmış soğan
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 3 yemek kaşığı Demirhindi sosu
- 1 su bardağı Sev
- 0.3 demet Kişniş

Yapılı

1. Puffed rice, haşlanmış patates, soğan ve yer fıstığı geniş kapta hazırlayın.
2. Demirhindi sosunu eklemeyden önce servis kaselerini hazırlayın; karıştırmak beklerse yumuşar.
3. Sosu ve baharatları ekleyip 30 saniye hızlıca karıştırın.
4. Karıştırmak kaselere paylaşın; sev veya ekstra kişniş malzemeyi en son serpin.
5. Bekletmeden servis edin, kişniş kokusu ilk 5 dakikada en iyidir.

PÜF NOKTASI

Tüm ıslak malzemeleri servisten hemen önce ekleyin; kişniş bhel puri'nin ana karakteridir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde üstüne ekstra kişniş serperek servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı