

Chana Masala

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 18/10

Chana masala, nohudu soğan, domates, zencefil, sarımsak ve garam masala ile koyu kıvamda pişiren baharatlı Hint yemeğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.3 demet Kişniş
- 1 adet Yeşil biber
- 1 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal
- 0.5 adet Limon

Yapılışı

1. Soğan, sarımsak zencefil ve yeşil biberi püre yapın.
2. Soğan püresini yağda 8 dakika kokusu tatlılaşana kadar pişirin.
3. Kimyon, kişniş, zerdeçal ve garam masalayı ekleyip 2 dakika kavurun.
4. Domatesleri katı sosu 8 dakika koyulaştırın.
5. Nohut ve 1 su bardağı sıcak suyu ekleyin.
6. Yemeği 15 dakika kısık ateşte pişirip nohutun bir kısmını alın.
7. Limon suyu ve kişnişle bitirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudun bir kısmını almak sosu un eklemeyen koyulaştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç, limon ve kişnişle sıcak servis edin.

