

Dal Makhani

Toplam 745 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 140 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 18/10

Pencap mutfağındaki siyah mercimek, tereyağı ve krema ile ağzı ateşte koyulaşan kadifemsi dal.

Malzemeler

- 2 su bardağı Siyah mercimek
- 1 su bardağı Domates püresi
- 60 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 tatlı kaşığı Zencefil

Yapılışı

1. Siyah mercimeği 1 kg suya 8 saat bekletin.
2. Mercimeği temiz suyla 60 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Domates püresi, tereyağı zencefil ve sarımsak tencerede 10 dakika pişirin.
4. Mercimeği sosa ekleyip kısık ateşte 60 dakika pişirin.
5. Ara ara sıcak su ekleyin, dibi tutmasını ve kremamsı kalmasını sağlayın.
6. Kremayı ekleyip 10 dakika daha pişirin.
7. Tereyağı ve kişnişle tamamlayıp pilav veya naan ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği kısık ateşte uzun pişirin; kısık pişirme aynı kremamsı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pilav veya naanla servis edin.

Alerjenler

Süt