

Gujarat Dhokla

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 14/10

Dhokla, nohut unlu yoğurtlu hamuru buharda kabartma tohumu, köri yaprağı ve yeşil biberli sosla hazırlanır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Nohut unu
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı İrmik
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.3 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı Hardal tohumu
- 10 adet Köri yaprağı
- 2 adet Yeşil biber
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.3 demet Kişniş yaprağı

Yapılış

1. Nohut unu, yoğurt, su, irmik, limon suyunun yarısını toz şekerin yarısını zerdeçal ve tuzu pürüzsüz çırpın.
2. Buhar tenceresini kaynatın ve yağlayın.
3. Kabartma tozunu hamura ekleyip hızlıca karıştırın.
4. Hamuru kalın bir tabaka halinde buharda 15 dakika pişirin.
5. Dhoklayı 5 dakika dinlendirip karelere kesin.
6. Sıvı yağda hardal tohumu, köri yaprağı ve doğranmış yeşil biberi 1 dakika çirperek kızartın.
7. Kalan limon suyu, kalan toz şeker ve 0.5 su bardağı suyu tavaya ekleyin.
8. Sıcak sosu dhokları üzerine gezdirin, kişniş yaprağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabartma tozunu eklemek dhokları buharda sönmeden kabarmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil chutney ve limon dilimleriyle 11ya da oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal