

# Moong Dal Chilla

Toplam 150 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 7/10

Sarımaş fasulyesiyle yapılmış chilla, tavada hızlı pişen proteinli bir Hint kahvaltılık öğlemdir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Sarımaş fasulyesi
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 adet Yeşil biber
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Sıyağ

## Yapılış

- Sarımaş fasulyesini 1 kaynatma suyu 2 saat bekletin, sonra süzün.
- Maş fasulyesi, soğan, zencefil, yeşil biber, tuz ve az suyu pürüzsüz hamur olana kadar çekin.
- Tavayı ısıtın, yağlayın ve hamurdan ince daireler yayın.
- Chillaları 1 her yüzünü 3-4 dakika pişirin.
- Sıcak chillaları naneli yoğurt veya kişniş chutney ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok kalınlıkmeyin; ince chilla kenarlarda daha çabuk çitir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Naneli yoğurt dip ile sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt