

Mumbai Misal Pav

Toplam 420 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 38 dk

5 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 10/10

Mumbai misal pav, filizlenmiş matki fasulyesini acı sosla pişirip farsan, soğan, kişniş ve pav ekmeğiyle sunan sokak yemeğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Filizlenmiş matki fasulyesi
- 1 adet Patates
- 2 adet Kuru soğan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zencefil sarımsağı
- 2 tatlı kaşığı Goda masala
- 1.5 tatlı kaşığı Kırmızı toz
- 2 yemek kaşığı Demirhindi suyu
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 1.5 su bardağı Farsan
- 10 adet Pav ekmeği
- 0.3 demet Kişniş
- 2 adet Lime
- 4 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Matki fasulyesini 6 saat suda bekletip filizlendirin.
2. Soğan yağda 7 dakika koyulaştırın.
3. Zencefil sarımsağı, domates, goda masala ve kırmızı toz ekleyin.
4. Sosu 6 dakika kavurup patates ve filizlenmiş fasulyeyi katın.
5. Sıcak su, tuz ve demirhindi suyunu ekleyip 22 dakika pişirin.
6. Yer fıstığı tavada 3 dakika kavurup iri kırmızı toz ekleyin.
7. Misali farsan, fıstık soğan, kişniş ve lime ile pav ekmeği yanlarında servis edin.

PÜF NOKTASI

Filizlenmiş fasulyeyi çok ezmeden pişirmek misalin diri ve sulu yapısını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselere fasulyeli sos koyup üstüne farsan, soğan, kişniş ve lime ekleyin, pav ekmeğini yan1ndaerin.

Alerjenler

Gluten

Yer fıstığı