

# Mumbai Pav Bhaji

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 17/10

Pav bhaji, patates, karnabahar, bezelye, domates ve baharatlı sebze ezmesini tereyağında kızartarak ekmele sunan Mumbai sokak yemeğidir.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 250 gr Karnabahar
- 1 su bardağı Bezelye
- 4 adet Domates
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Pav bhaji masala
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 8 adet Pav ekmeği
- 0.3 demet Kişniş

## Yapılış

- Patates, karnabahar ve bezelyeyi 20 dakika haşlayın.
- Sebzeleri eziciyle püre dokusuna getirin.
- Soğan tereyağında 3 dakika yumuşatın.
- Domates ve pav bhaji masalayı ekleyip 12 dakika pişirin.
- Ezilmiş sebzeleri sosa katıp 10 dakika karıştırarak pişirin.
- Pav ekmeçlerini tereyağında kızartıp bhaji ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri püre gibi ezmek bhajinin ekmeğe sürülen dokusunu verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küp soğan, lime, kişniş ve tereyağlı pav ekmeğiyle sunun.

## Alerjenler

Süt

Gluten