

Mumbai Vada Pav

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 5/10

Vada pav, baharatlı patates köftesini nohut unu kaplamasıyla kızartılan pav ekmeği, sarımsak chutney ve yeşil biberle sunan Mumbai atıştırmacıdır.

Malzemeler

- 5 adet Patates
- 6 adet Pav ekmeği
- 1.5 su bardağı Nohut unu
- 1 tatlı kaşığı Hardal tohumu
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 3 adet Yeşil biber
- 0.5 su bardağı Sarımsak chutney
- 0.3 demet Kişniş
- 3 su bardağı Sıyık yağ
- 0.8 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 3 diş Sarımsak
- 8 adet Köri yaprağı

Yapılış

1. Patatesleri 20 dakika haşlayın.
2. Hardal tohumu, zerdeçal, yeşil biber ve sarımsak yağda 1 dakika kokulandırın.
3. Baharatlı karışımı patatese katıp toplar yapın.
4. Nohut ununu su, tuz ve az zerdeçalla akışkan kaplama yapın.
5. Patates toplarını kaplamaya batırıp 75°C yağda 4 dakika kızartın.
6. Pav ekmeklerini 15 dakika chutney sürün.
7. Vada köftesini ekmeğe koyup kızartılan biberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Patates dolgusunu soğutmak için kızartılan nohut unu kaplamasını 15 dakika bekletin.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru sarımsak chutney, kişniş chutney ve kızartılan yeşil biberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Hardal