

Poha

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~241 kcal

Açılış 6/10

Hindistan'da sabah kahvaltısında yapılan poha, ince pirinç gevreğinin zerdeçal ve sebzeyle hafifçe kavrulmuş halidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Poha
- 1 adet Soğan
- 0.3 su bardağı Yer fıstığı
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Poha yapmadan önce kuru ve yaş malzemeleri ayrı ayrı karıştırılarak temiz ilerlesin.
2. Pohayı süzgeçte sudan geçirip 5 dakika dinlendirin.
3. Soğanı ve yer fıstığını tavada 5 dakika çevirin.
4. Poha ve zerdeçalı ekleyip 3 dakika karıştırıp limonla servis edin.
5. Poha yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa gevrek kenarlar yumuşar.

PÜF NOKTASI

Pohayı sudan geçirip uzun süre bekletmeyin; sadece yumuşaması yeterli.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze kişniş ve limon suyu ekleyerek servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı