

# Rajma

Toplam 50 dk

Hazırlanma 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~272 kcal

Açlık bar 8/10

Kuzey Hindistan'ın domatesli barbunya yemeği rajma, pirinçle birlikte yenince tam bir ev öğünü olur.

## Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış barbunya
- 1 adet Soğan
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 tatlı kaşığı Zencefil

## Yapılışı

1. Soğanı ince doğrayın zencefil, sarımsak ve baharatları hazırlayın.
2. Soğanı yağda 5 dakika kavurun, zencefil ve baharatı ekleyin.
3. Domates püresini katılaşmaya kadar 10 dakika yağ ayrılan kadar pişirin, çiğ domates tadıkalmamasın.
4. Süzülmüş barbunyayı ekleyin ve birkaç kez sosisi koyulaştırın.
5. Kısık ateşte 15 dakika kaynatın.

### PÜF NOKTASI

Baharatı yağda kısık ateşte açmak, fasulyenin içine daha net işlenmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pilav ve yoğurtla servis edin.