

Tarka Dal

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açlık bar 8/10

Hint mutfağının sade ama güçlü ev klasiği tarka dal; sarımsak mercimek yumuşatılarak üzerine kızgın yağda kavrulmuş sarımsak kimyon ve zerdeçal tarka dökülür.

Malzemeler

- 250 gr KIRMIZI mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Domates
- 1 adet Kuru kIRMIZI biber (opsiyonel)
- 0.3 demet Taze kişniş veya maydanoz (servis)

Tarka için

- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Tereyağı yerine sıvı yağ

Yapılışı

- Mercimeği yıkayıp su bardağı suya alındıktan sonra domates, zerdeçal ve tuzla orta ateşte 25 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Mercimek yumuşandıktan sonra kaşıkla hafifçe ezerek kıvama gelince kapağı kapatın.
- Tarka için ayrı küçük tavada sıvı yağ yüksek ateşte ısındıktan sonra kimyonu ekleyip 30 saniye köpürtün.
- Doğranmış soğan, ezilmiş sarımsak ve rendelenmiş zencefili ekleyip 3 dakika pembeleştirin; opsiyonel kuru kIRMIZI biberi ekleyin.
- Kızgın tarka karışımını mercimeğin üzerine dökün; aroma yükselsin.
- Hafif karıştırıp servis kâselerine alınıp üzerine taze kişniş veya maydanoz serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kızgın yağ mercimeğe son anda dökün; kimyonun kokusu buharla yükselir. Domatesi mercimekle birlikte pişirmek doğal kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Naan veya basmati pirinç pilavı yanına üzerine taze kişniş serpip servis edin.

