



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DHAL (HİNDİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

200 gr. kırmızı mercimek  
1 litre su  
4 cm. taze zencefil  
1/2 tatlı kaşığı hint safranı  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
2 diş sarımsak  
1 baş soğan  
1 tutam asa foetida (tercihe bağlı)  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı toz kişniş  
1/2 tatlı kaşığı toz acı  
1/2 demet taze kişniş  
3 çorba kaşığı ghee (posası alınmış tereyağı) veya 5 çorba kaşığı sıvıyağ

Mercimekleri yıkayıp derin bir tencereye koyun. Üzerine suyu ilave edin. Kaynayınca içine hint safranını ve üç parçaya bölerek zencefili atın. Ateşi kısın ve 20 dakika pişmeye bırakın. Pişmenin son 10 dakikasında mercimekleri sık sık kontrol ederek, her 5 dakikada bir dibi tutmasını diye karıştırın. Yemek pişince ateşten alın, için-den zencefili çıkarın ve tuzu ekleyin. Bir baş soğanı ve sarımsakları ince ince kıyın. Tavada posası alınmış tereyağını veya sıvıyağı kızdırın. İçine soğanları ve sarımsakları atın, orta ateşte 3 dakika kadar kavurun. Üstüne asa foetidayı, kimyonu, kırmızı biberi, toz kişnişi ilave edin ve bir çevirip, kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Hazırladığınız soğan karışımını adeta kuru olarak pişirdiğiniz mercimeğe ekleyin ve iyice karıştırın. Taze kişnişi ince ince kıyın ve Dhal'in üzerine serpererek servis yapın.