



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GOBİ AALOO (PAKİSTAN)

Taze kimyon 1 yemek kaşığı  
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı  
Kum soğan(ince doğranmış) 1 orta boy  
Zencefil 1 tatlı kaşığı  
Kırmızı acı biber 1 tatlı kaşığı  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Kişniş 1,5 tatlı kaşığı  
Patates 250 gr  
Karnabahar 500 gr  
Domates (iri doğranmış) 3 adet  
Garam masala 1 tatlı kaşığı

Kızdırılan zeytinyağında kimyon taneleri birkaç saniye çevrilir.  
Sonra soğan eklenir ve rengi değişinceye kadar kavrulur.  
Daha sonra zencefil, acı biber, tuz ve kişniş eklenerek 2-3 dakika pişirilir.  
Patatesler eklenir ve yüksek ateşte ve renkleri kahverengimsi olana dek kızartılır.  
Isı düşürülür ve 5 dakika kadar pişirilir.  
Isı tekrar yükseltilir, domates ve karnı bahar eklenir, birkaç dakika daha kızartılır. Ocak kısılır ve tencerenin kapağı kapatılarak 15 dakika kadar kaynatılır.  
Ocaktan indirildikten sonra üzerine garam masala ve kıyılmış maydanoz serpiştirilerek servis yapılır.

Not: Garam Masala; Hindistan ve Pakistan'da yaygın olarak kullanılan kullanılan bir baharat karışımıdır.