PAV BHAJİ

https://mutfakradyosu.com

2 adet iri taze patates
2 tatlı kaşığı bitkisel yağ
1 adet iri kuru soğan, doğranmış
1 adet sivri yeşilbiber, doğranmış
2 tatlı kaşığı ezilmiş zencefil-sarımsak karışımı
1/4 tatlı kaşığı çekilmiş zerdeçal
1 ½ adet iri salkım domates, doğranmış
¼ tatlı kaşığı domates salçası veya püresi
1 tutam deniz (veya himalaya) tuzu
1 adet havuç, ince doğranmış
3 tatlı kaşığı bezelye, donmuş
200 gr kuru fasulye konservesi
1 adet yeşilbiber, doğranmış
2 adet iri taze patates, haşlanmış, püre haline getirilmiş
½ iri salkım domates, dilimlenmiş
½ tatlı kaşığı masala karışımı
½ tatlı kaşığı limon suyu, taze sıkılmış
1 tatlı kaşığı taze kişniş yaprağı, ince kıyılmış (isteğe göre maydanoz da kullanabilirsiniz)
6 adet sade yuvarlak ekmek (hamburger ekmeği kullanabilirsiniz)

Patateslerin kabuklarını soyun ve iri parçalar halinde dilimleyin. Daha sora, derince bir tencerenin içine soğuk su koyun ve kaynatın. Su kaynamaya başlayınca patatesleri ilave edin.
Patatesleri yumuşayıncaya kadar pişirin. Daha sonra, sudan alın, püre haline getirin ve bir kenarda bekletin.
Bir sos tavasına zeytinyağı ilave edin ve ocağın altını orta ateşe getirin. Yağ ısınınca, soğanı ve yeşilbiberi ilave edin ve sebzeler şeffaflaşana dek soteleyin.
Ezilmiş zencefil-sarımsak karışımını ve öğütülmüş zerdeçalı ilave edin ve 2 dk. daha soteleyin.
Doğranmış domateslerin ¾?ünü ve salçanın (veya domates püresinin) tamamını ilave edin. Domatesler dağılana kadar pişirin, 3-4 dk. kadar karıştırın.
Havuçları, biberleri, bezelyeleri ve fasulyeleri ilave edip karıştırın. Bir tutam tuz ekleyin ve iyice karıştırarak 5 dk. kadar pişirin.
Püre haline getirdiğiniz patatesi, domatesin geri kalanını ilave edin ve iyice karıştırın. Daha sonra, bu karışıma 250 ml sıcak su ilave edin e 8-10 dk. kadar kısık ateşte pişirin, yemek kendi suyunda pişmiş bir yahni kıvamına ulaşana kadar pişireceksiniz.
Tavayı ocaktan alın ve masala karışımını, limon suyunu ve doğranmış taze kişnişi ilave edin, iyice karıştırın ve (tercihen) tereyağı ilave edin.
Ekmekleri kızartma makinasında veya fırında kızartın.
Yemeği tabaklara bölüştürün ve kızarmış ekmeklerle birlikte servis edin, sokakta satılanlar ekmek arası oluyor, böyle de deneyebilirsiniz.

Not: Pav bhaji Hindistan?da sokakta satılan çok popüler bir yemek. Hem ana yemek hem de atıştırmalık olarak tüketiliyor.

© lezzetler.com tarif no:120378 • adı:Pav Bhaji • gönderen:nurnur • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:43