BALTİ MASALA EZMESİ (PAKİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

4 çorba kaşığı kişniş tohumu
2 çorba kaşığı kimyon tohumu
2 adet kak tarçın
2 tatlı kaşığı rezene tohumu
2 tatlı kaşığı hardal tohumu
2 tatlı kaşığı tane kakule
1 tatlı kaşığı toz çemen
6 adet karanfil
4 defne yaprağı
2 tatlı kaşığı köri
4 tatlı kaşığı hint safranı
1,5 tatlı kaşığı acı kırmızı biber
2 tatlı kaşığı zencefil
10 diş sarımsak
1/4 litre sirke
1/4 litre sıvıyağ

Kak tarçını elinizle kırın. Defne yapraklarını parmaklarınızla ufalayın. Sarmısakları soyup dövün.
Balti tavayı veya altı kalın bir tavayı kızdırın. Hafif ateşte tüm tohum baharatları aromalarını bırakıncaya kadar kavurun. Soğuyunca hepsini bir havana koyup dövün. İçine kalan toz baharatları ve sarmısağı ilave edin. Hepsini sirke ile karıştırıp ezme haline getirin. Küçük bir tavaya sıvıyağı koyup kızdırın. İçine hazırladığınız "Balti" ezmesini koyun ve hafif ateşte 5 dakika kadar kavurun. Soğuyunca hermetik bir kavanoza koyup buzdolabında saklayın. Dilediğiniz zaman kullanın.

© lezzetler.com tarif no:39194 • adı:Balti Masala Ezmesi (Pakistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:08