



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHAAT MASALA (PAKİSTAN)

<https://mutfakradyosu.com>

- 4 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 4 tatlı kaşığı kavrulmuş kimyon (toz)
- 1.5 tatlı kaşığı ajowan kimyonu/ajwain
- 2,5-3 tatlı kaşığı kaya tuzu/kala namak
- 5 adet kurutulmuş sivri kırmızıbiber, sapları koparılmış
- 3 tatlı kaşığı kurutulmuş mango tozu/amchur
- ¼ tatlı kaşığı asafoetida (çaduruşığı otu)
- ½ tatlı kaşığı kurutulmuş toz zencefil
- 1,5 tatlı kaşığı tane karabiber, taze çekilmiş
- 1 tatlı kaşığı kuru nane (tercihe bağlı)
- 2-3 tatlı kaşığı Kaşmir toz chili biberi veya paprika (hoş parlak bir renk vermesi için kullanabilirsiniz, tercihe bağlı)

Kişniş tohumu, kimyon tohumu ve ajowan kimyonunu ayrı ayrı kısık ateşte renkleri biraz koyulaşana ve rayihaları çıkmaya başlayana dek birkaç dakika kavurun. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Tüm malzemeyi birlikte öğütücüde çekin.

Hava almayan bir kaba veya kavanoza koyun. Serin yerde aylarca muhafaza edebilirsiniz. Ama asıl tazeliğini 1 ay koruyacaktır.

Not: Pakistan, Bangladeş ve Hint mutfağında kullanılan bir baharat karışımı. Bu baharat karışımı meyve salatalarında da kullanılıyor.

