



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHANA MASALA

<https://www.ruhundoysun.com>

400 g Kuru Nohut
2 yemek kaşığı Zeytinyağı
2 adet Defne Yaprığı
6 adet Karanfil
4 adet Kakule
6 adet Tane karabiber
1 adet Soğan
1 diş Sarımsak
3 tatlı kaşığı Toz Kişniş
2 tatlı kaşığı Toz Kimyon
4 adet Kuru Arnavut Biberi
½ tatlı kaşığı Toz Zerdeçal
3 tatlı kaşığı Garam Masala
½ lt Su
1 parmak boyu Taze Zencefil
1 adet Kırmızı Soğan
1 bağ Taze Kişniş
1 adet Limon
Tuz
PÜRE:
2 adet Soğan (kabaca doğranmış)
2 adet Domates
4 diş Sarımsak
2 parmak boyu Taze Zencefil

Bir gece önceden büyük bir kabın içinde soğuk suyla ıslattığınız nohutları süz. Derin bir tencereye nohutları koy, üzerlerini en az 4 parmak geçecek kadar soğuk suyla, iyice yumuşayana kadar haşla. Haşlama suyuna tuz atmayı unutma.

Püre için gerekli olan soğan, domates, sarımsak ve zencefili blenderda da püre oluncaya kadar döndürüp, kenara koy.

Derin bir tencereyi orta ateşe koyup zeytinyağını ısıt.

Defne yaprağı, karanfil, kakule ve karabiber tanelerini kokuları çıkıncaya kadar kavur.

Piyazlık doğranmış 1 adet soğanı ve sarımsağı tencereye ekle, hafif renk alıp yumuşayana kadar 2-3 dakika çevir. Kenara aldığınız püreyi ilave et, yağ ile sos birbirinden ayrılincaya kadar pişir.

Toz kişniş, toz kimyon, Arnavut biberleri, zerdeçal ve garam masalaıyı ekle ve karıştırarak 5 dakika daha pişir.

Haşlanmış nohutları ilave et, sosla iyice karıştır.

½ litre su ve tuz ekle.

Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 10 dakika pişir.

Jülyen kestiğiniz zencefili derin yağda ktır ktır olana kadar kızart. Bir peçetenin üzerine yayarak fazla yağını al.

Kırmızı soğanı sıçan dişi doğra, kişnişi saplarından ayıkla.

Servis tabağına aldığınız nohutların üzerine kişniş yaprakları, kırmızı soğan ve ktır zencefilleri yerleştir. Üzerine limon suyu sık ve servis et.



© lezzetler.com tarif no:139890 • adı:Chana Masala • gönderen:pan kek • indirme tarihi:02.05.2024 - 11:43