



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARAM MASALA NEDİR?

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hindistan'da masala ismi verilen ve bölgeden bölgeye değişiklik gösteren, farklı içeriklere sahip karışımlar bulunuyor.

Hint mutfağının en önemli baharatı garam masala, acı baharat karışımı demektir. Özellikle Hindistan ve Güney Asya mutfaklarında oldukça popülerdir. Garam masala, genellikle kişniş tohumu, kimyon, tane karabiber, kakule, kişniş, karanfil, tarçın gibi baharat tohumlarından oluşan bir karışım. Bazı karışımlarda çörek otu ve toz zencefil de eklenebilir. Ancak hepsinin temeli neredeyse aynıdır. Çok farklı kokusu ve aroması vardır.

