



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KALAN PURİ

250 gram mantar
2 su bardağı doğranmış lahana
Yarım su bardağı un
Çeyrek su bardağı mısır unu
Yarım yemek kaşığı toz kırmızı biber
Yarım tatlı kaşığı toz zerdeçal
1 tatlı kaşığı garam masala
1 diş sarımsak
1 diş zencefil
Tuz
Sıvı yağ
Sosu için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 diş zencefil
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı garam masala
2 tatlı kaşığı soya sosu
Çeyrek su bardağı domates püresi
Yarım tatlı kaşığı acı biber sosu
Tuz
1 yemek kaşığı mısır unu
Servis için:
Kuru soğan
Kişniş
Limon dilimleri

Mantarları soyup temizledikten sonra küçük küçük doğrayın.

Lahanayı da aynı şekilde doğrayıp derin bir kasede mantarlarla karıştırın.

Ardından un, mısır unu, zerdeçal, kırmızı biber, garam masala, rendelenmiş zencefil ve sarımsağı ilave edip ellerinizle harmanlayın.

Tuzunu da ekleyip azar azar su ilave ederek mücver hamuruna benzer bir kıvam elde edin.

Sıvı yağı tavada kızdırıp hazırladığınız hamurdan top top parçalar kopararak yağda kızartın.

Sos için bir başka tavada sıvı yağı kızdırıp yemeklik doğradığınız soğanları yağda kavurun.

Ardından rendelenmiş zencefil ve sarımsağı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Kırmızı biber ve garam masala'yı da ekleyip karıştırın. Soya sosu, domates püresi, acı sosu ilave edip karıştırmaya devam edin.

Mısır unu ve yarım su bardağı suyu bir kasede karıştırıp sosa ekleyin. Kıvamı koyulaşınca ocaktan alın.

Hazırladığınız mantar köftelerini sosla birleştirin.

Doğranmış soğan, kişniş yaprakları ve limon dilimleriyle servis edin.



© lezzetler.com tarif no:155195 • adı:Kalan Puri • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 02:05