



PUNJABİ GARAM MASALA

<https://www.ruhundoysun.com>

125 g Kişniş tohumu
60 g Kimyon tohumu
9 adet Tarçın çubuğu
2 yemek kaşığı Karanfil
2 yemek kaşığı Kakule
1.5 yemek kaşığı Tane karabiber
1 parça (2,5cm) Kuru zencefil
1 adet Muskat

Grundig fırını 150° C 7'ye ısıt.

Bütün baharatları bir tepsiye yay ve kokuları belirginleşene kadar fırınl.

Muskatı rendeleyin, kenara al. Kalan baharatları Grundig kahve öğütücüsünde çek.

Elde ettiğiniz garam masala karışımını tel süzgeçten geçirin. Hava almayan bir kavanoza doldurun. Kuru bir yerde saklayın.

