

# Aloo Gobi

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Kuzey Hindistan aloo gobi, patates ve karnabahar zerdeçal kokulu kuru bir tavada buluşturur.

## Malzemeler

- 500 gr Patates
- 600 gr Karnabahar
- 2 adet Domates
- 1 tatlı kaşığı Zerdeçal

## Yapılış

1. Patatesleri küp doğrayın karnabaharın çiçeklerine ayırın.
2. Domatesleri küçük doğrayın zerdeçalı hazırlayın.
3. Patatesleri tavada birkaç dakika çevirin, ardından karnabaharı ekleyin.
4. Domates ve zerdeçal katı sebzeler yumuşayana kadar kapağı kapalı pişirin.
5. Aloo gobiye sebzeler dağılımı için servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ocaktan aldıktan sonra 3 dakika dinlendirmek aroma bileşenlerinin birleşmesine zaman tanır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Naan ekmeği veya pirinç ile servis edin.