

Bhel Puri

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~256 kcal

Açılış 4/10

Mumbai sokaklarının tadını alarak, bhel puri, puffed rice ve sosların son anda birleştiği bir hızdır.

Malzemeler

- 5 su bardağı Puffed rice
- 1 adet Haşlanmış patates
- 1 adet İnce doğranmış soğan
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 3 yemek kaşığı Demirhindi sosu

Yapılı

1. Haşlanmış patatesi küçük küp doğrayın, soğanı ince kuyun.
2. Puffed rice, patates, soğan ve yer fıstığını geniş kaptan birleştirin.
3. Demirhindi sosunu servis öncesi ekleyip hızlıca karıştırın.
4. Bhel puri'yi yumuşamadan küçük kaselere paylaşarak hemen sunun.

PÜF NOKTASI

Tüm ıslak malzemeleri servisten hemen önce ekleyin; çünkü bhel puri'nin ana karakteridir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde üstüne ekstra kişniş serperek servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı