

Chana Masala

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 8/10

Pencap chana masala, nohudu domates, zencefil ve garam masalayla yoğun bir tencereye çeker.

Malzemeler

- 600 gr Haşlanmış nohut
- 300 ml Domates püresi
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Garam masala

Yapılış

1. Soğan ve zencefil 6 dakika kavurun.
2. Domates ve baharatları ekleyin.
3. Nohutla birlikte 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Karbonat eklemek pişmeyi hızlandırır ama az kullanın, fazlasında sabunumsu bir iz bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pirinç ve raita ile servis edin.