

Dal Makhani

Toplam 145 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 18/10

Pencap mutfağındaki siyah mercimek, tereyağı ve krema ile ağız ateşte koyulaşan kadifemsi dal.

Malzemeler

- 2 su bardağı siyah mercimek
- 1 su bardağı domates püresi
- 60 gr tereyağı
- 0.5 su bardağı krema
- 1 tatlı kaşığı zencefil

Yapılışı

1. Siyah mercimeği 1 litre suya yumuşayana kadar 60 dakika haşlayın. Suyunu bir miktar üzerinde bırakın.
2. Tereyağın yarısını tencerede eritin, zencefili 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
3. Domates püresini ekleyin, rengi koyulasip yağ ayrısına kadar 8 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Haşlanmış mercimeği tencereye katın. Kaynamaya başladığında kendi suyuyla acararak 45 dakika ağız ateşte kaynatın.
5. Kremayı ve kalan tereyağı ekleyin, dal makhaniyi parlak ve ipeksi olana kadar 10 dakika daha pişirin.
6. Mercimekler tam dağınılımda olduğunda ocaktan alın ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği kısık ateşte uzun pişirin; kısık pişirme aynı kremamsı kıvamı verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pilav veya naanla servis edin.

Alerjenler

Süt