

# Dal Tadka

Toplam 50 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk 4 kişilik Orta ~340 kcal

Dal tadka, k1rm1ze mercimeği zerdeçal ve garam masalayla pişirip kimyonlu sar1msak baharat yağıyla tamamlayan sade Hint baklagil yemeğidir.

## Malzemeler

### Dal için

- 1.5 su bardağı K1rm1ze mercimek
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 adet Domates
- 1 çay kaşığı Garam masala

### Tadka için

- 3 yemek kaşığı S1yağ
- 1 tatlı kaşığı Kimyon tohumu
- 4 diş Sar1msak
- 2 adet Kuru k1rm1ze biber
- 0.5 çay kaşığı Toz k1rm1ze biber

### Servis için

- 0.3 demet Kişniş

## Yapılışı

1. Mercimeği y1kay10 dakika s1caldada bekletin.
2. Mercimek, su, zerdeçal ve tuzu tencereye al1n.
3. Mercimeği 25 dakika, taneler aç1l1puyulaşana kadar pişirin.
4. Doğranmı\$ domates ve garam masalay1 ekleyip 5 dakika daha kaynat1n.
5. Ayr1tavada yağ11s1t1kimyon tohumunu 30 saniye ç1tlat1n.
6. Sar1msakve kuru k1rm1ze biberi ekleyip 1 dakika yakmadan k1zart1n.
7. Tadkay1s1caldal1üstüne dökün, kişnişle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tadkay1mercimeğin üstüne son anda dökmek sar1msakve kimyon kokusunu canl1tutar.

## SERVIS ÖNERİSİ

Basmati piriç, chapati ve lime dilimleriyle servis edin.