

Delhi Chole Bhature

Toplam 125 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

Chole bhature, baharatlı hohut körisini yoğurtlu mayalı hamurdan kızartılarak büyük ekmeklerle sunan Kuzey Hindistan yemeğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Nohut
- 2 adet Soğan
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Chole masala
- 4 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu
- 3 su bardağı Sıvı yağ
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Nohudu gecedan 1 saat suya bekletin.
2. Nohudu taze suyla 50 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Soğanı yağda 8 dakika kavurun.
4. Sarımsak, zencefil, domates püresi ve chole masalayı ekleyip 10 dakika pişirin.
5. Nohudu sosu katıp 5 dakika koyulaştırın.
6. Un, yoğurt, kabartma tozu, tuz ve az suyla yumuşak hamur yoğurun.
7. Hamuru 30 dakika dinlendirip büyük yuvarlaklar açın.
8. Bhatureleri 180°C yağda şişene kadar kızartıp chole ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudu çayla veya koyu baharatla pişirmek chole sosuna derin renk verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğan, lime ve turşuyla sıcak olarak chole bhature yanına servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt