

Methi Matar Malai

Toplam 34 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~242 kcal

Açılış 6/10

Methi matar malai, bezelyeyi çemen otu ve krema ile pişirerek yumuşak, aromatik ve Kuzey Hindistan esintili bir sebze yemeği çikarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Bezelye
- 1 su bardağı Taze çemen otu
- 1 su bardağı Krema
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Garam masala

Yapılış

1. Soğanı ince doğrayıp tencerede yumuşayana kadar 5 dakika çevirin.
2. Bezelye ve garam masalayı ekleyip 2 dakika kavurun.
3. Taze çemen otunu katıp yapraklar sönene kadar karıştırın.
4. Kremayı ekleyin, yemeği kısık ateşte 8-10 dakika pişirin.
5. Methi matar malai'yi sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Çemen yapraklarını sarmak yemeğin rengini ve hafif acı notalarını dengede tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği sıcak servisin, yanına basmati pilav ve naan koyun.

Alerjenler

Süt