

# Mumbai Misal Pav

Toplam 420 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 38 dk

5 kişilik

Orta

~510 kcal

Açıklama 110/10

Mumbai misal pav, filizlenmiş matki fasulyesini acı sosla pişirip farsan, soğan, kişniş ve pav ekmeğiyle sunan sokak yemeğidir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Filizlenmiş matki fasulyesi
- 1 adet Patates
- 2 adet Kuru soğan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zencefil sarımsağı
- 2 tatlı kaşığı Goda masala
- 1.5 tatlı kaşığı Kırmızı toz
- 2 yemek kaşığı Demirhindi suyu
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 1.5 su bardağı Farsan
- 10 adet Pav ekmeği
- 0.3 demet Kişniş
- 2 adet Lime
- 4 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Matki fasulyesini 6 saat suda bekletip filizlendirin.
2. Soğan yağda 7 dakika koyulaştırın.
3. Zencefil sarımsağı, domates, goda masala ve kırmızı toz ekleyin.
4. Sosu 6 dakika kavurup patates ve filizlenmiş fasulyeyi katın.
5. Sıcak su, tuz ve demirhindi suyunu ekleyip 22 dakika pişirin.
6. Yer fıstığı tavada 3 dakika kavurup iri kırmızı toz ekleyin.
7. Misali farsan, fıstık soğan, kişniş ve lime ile pav ekmeği yanlarında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Filizlenmiş fasulyeyi çok ezmeden pişirmek misalin diri ve sulu yapısını korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaselere fasulyeli sos koyup üstüne farsan, soğan, kişniş ve lime ekleyin, pav ekmeğini yan1ndaerin.

## Alerjenler

Gluten

Yer fıstığı