

Mumbai Palak Paneer

Toplam 45 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Orta ~380 kcal Açılış 16/10

Palak paneer, 1 spanak püresini zencefil, sarımsak baharat ve kızartılmış paneer peynirle birleştiren Kuzey Hindistan yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Ispanak
- 300 gr Paneer peyniri
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Zencefil
- 2 adet Domates
- 1 tatlı kaşık Garam masala
- 0.5 çay kaşık Zerdeçal
- 0.3 su bardağı Krema

Yapılış

- Ispanağı kaynar suda 1 dakika haşlayıp tuzlu suya alın.
- Ispanağı püre haline getirin.
- Paneer küplerini yağda 4 dakika kızartıp kenara alın.
- Soğan 6 dakika yumuşayana kadar kavurun.
- Sarımsak zencefil, domates ve baharatları ekleyip 8 dakika pişirin.
- Ispanak püresini ekleyip 5 dakika kaynatın.
- Paneer ve kremayı katıp 3 dakika ısıtarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Paneeri önden kızartmak sos içinde dağılmamasını ve yüzeyine hafif karamel lezzeti verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pilav veya sıcak naanla, üzerine krema gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Süt

