

Mumbai Pav Bhaji

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 17/10

Pav bhaji, patates, karnabahar, bezelye, domates ve baharatlı sebze ezmesini tereyağında kızartarak ekmele sunan Mumbai sokak yemeğidir.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 250 gr Karnabahar
- 1 su bardağı Bezelye
- 4 adet Domates
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Pav bhaji masala
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 8 adet Pav ekmeği
- 0.3 demet Kişniş

Yapılış

- Patates, karnabahar ve bezelyeyi 20 dakika haşlayın.
- Sebzeleri eziciyle püre dokusuna getirin.
- Soğan tereyağında 3 dakika yumuşatın.
- Domates ve pav bhaji masalayı ekleyip 12 dakika pişirin.
- Ezilmiş sebzeleri sosa katıp 10 dakika karıştırarak pişirin.
- Pav ekmeçlerini tereyağında kızartıp bhaji ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri püre gibi ezmek bhajinin ekmeğe sürülen dokusunu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küp soğan, lime, kişniş ve tereyağlı pav ekmeğiyle sunun.

Alerjenler

Süt

Gluten