

Mumbai Sebze Pav Bhaji

Toplam 56 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 34 dk

5 kişilik

Orta

~410 kcal

Mumbai sebze pav bhaji, patates, karnabahar, bezelye ve domatesi baharatlı püreye çevirip tereyağlı ekmele servis eder.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 300 gr Karnabahar
- 1 su bardağı Bezelye
- 4 adet Domates
- 1.5 yemek kaşığı Pav bhaji baharatı
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 5 adet Ekmek

Yapılışı

- Patates, karnabahar ve bezelyeyi 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Domatesleri tereyağında 5 dakika koyulaştırın.
- Haşlanmış sebzeleri ve baharatı tavaya ekleyin.
- Sebzeleri ezerek 10-12 dakika koyu kıvamda pişirin.
- Tereyağlı ekmele, soğan ve lime ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri ezerek pişirmek pav bhajinin koyu sokak lezzetini verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağlı pav ekmeği, soğan ve lime ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt