

# Mumbai Vada Pav

Toplam 55 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Orta ~320 kcal Açılış 15/10

Vada pav, baharatlı patates köftesini nohut unu kaplamasıyla kızartılan pav ekmeği, sarımsak chutney ve yeşil biberle sunan Mumbai atıştırmacıdır.

## Malzemeler

- 5 adet Patates
- 6 adet Pav ekmeği
- 1.5 su bardağı Nohut unu
- 1 tatlı kaşık Hardal tohumu
- 1 çay kaşık Zerdeçal
- 3 adet Yeşil biber
- 0.5 su bardağı Sarımsak chutney
- 0.3 demet Kişniş
- 3 su bardağı Sıyık yağ

## Yapılış

- Patatesleri 20 dakika haşlayın.
- Hardal tohumu, zerdeçal, yeşil biber ve sarımsak yağda 1 dakika kokulandırın.
- Baharatlı karışım patatese katın.
- Nohut ununu su, tuz ve az zerdeçalla akışkan kaplama yapın.
- Patates toplarını kaplamaya batırıp 75°C yağda 4 dakika kızartın.
- Pav ekmeğini chutney sürün.
- Vada köftesini ekmeğe koyup kızartıp biberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patates dolgusunu soğutmak için nohut unu kaplamasını ayırın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kuru sarımsak chutney, kişniş chutney ve kızartılmış yeşil biberle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Hardal

