

Poha

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~241 kcal

Açılış 6/10

Hindistan'da sabah kahvaltısında yapılan poha, ince pirinç gevreğinin zerdeçal ve sebzeyle hafifçe kavrulmuş halidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Poha
- 1 adet Soğan
- 0.3 su bardağı Yer fıstığı
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Poha tuzlu suda 5 dakika dinlendirin.
2. Soğan ile yer fıstığı tavada 5 dakika çevirerek renk verin.
3. Poha ve zerdeçal tavaya ekleyip tüm taneleri baharatla kaplayın.
4. Karşılıklı olarak 5 dakika daha çevirip tane yapısını koruyun.
5. Limon suyunu üzerine gezdirip sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Poha tuzlu suda 5 dakika dinlendirin; sadece yumuşaması yeterli.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze kişniş ve limon suyu ekleyerek servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı