

Punjabi Aloo Paratha

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 17/10

Aloo paratha, baharatlı patates püresini tam buğday hamuruna doldurup tavada ghee ile kızartarak Kuzey Hindistan kahvaltıkmeğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Tam buğday unu
- 600 gr Patates
- 4 yemek kaşığı Ghee
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Kuru soğan
- 0.3 demet Kişniş yaprağı
- 1 çay kaşığı Garam masala
- 1 çay kaşığı Amchur
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1.3 su bardağı Su
- 1 su bardağı Yoğurt

Yapılış

1. Tam buğday unu, su ve tuzun yarısınıyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin.
3. Patatesleri 18 dakika haşlayın.
4. Patatese doğranmış yeşil biber, kuru soğan, kişniş yaprağı, garam masala, amchur, kimyon ve kalan tuzu karıştırın.
5. Hamuru 6 bezeye bölün, her bezeye patatesli iç koyup kapatın.
6. Bezeleri unlayarak 18 cm yuvarlak açın.
7. Parathaları tavada ghee ile her yüzü 2 dakika kızartarak pişirin.
8. Yoğurtla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesli iç tamamen soğuyunca hamur yarılmadan açılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt, mango turşusu ve sıcak masala chai yanlarında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt