

Rajma Masala

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 18/10

Rajma masala, barbunyayı domatesli baharatlı bir sosta pişirerek Kuzey Hindistan usulü tok bir tencere yemeği hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış barbunya
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Garam masala

Yapılış

1. Soğan 5 dakika pişirin.
2. Domates püresi ve baharatı ekleyin.
3. Fasulyeyle birlikte 15 dakika kaynatın.

PÜF NOKTASI

Fasulyenin 2-3 yemek kaşığı sosla birlikte ezmek kıvamı doğal biçimde koyulaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği sıcak sunun, yanına basmati pilav ve yoğurt koyun.