

Rajma

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~272 kcal

Açlık bar 8/10

Kuzey Hindistan'ın domatesli barbunya yemeği rajma, pirinçle birlikte yenince tam bir ev öğünü olur.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış barbunya
- 1 adet Soğan
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 1 tatlı kaşığı Zencefil

Yapılışı

1. Soğan yağda 5 dakika çevirip zencefil ve baharat ekleyin.
2. Domates püresini katlayarak 10 dakika pişirin.
3. Barbunyayı ekleyip kısık ateşte 15 dakika kaynatın.

PÜF NOKTASI

Baharat yağa kısık ateşte açmak, fasulyenin içine daha net işlenmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Basmati pilav ve yoğurtla servis edin.