

# Saag Paneer

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~380 kcal

Saag paneer, 1 spanak baharatlı sosu zerdeçal paneer küpleriyle birleştiren, kremamsı ve doyurucu bir Kuzey Hindistan klasiğidir.

## Malzemeler

### Paneer için

- 450 gr Paneer peyniri
- 2 yemek kaşığı Ghee
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 çay kaşığı Kashmiri biber

### Sos için

- 600 gr Ispanak
- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Taze zencefil
- 1 adet Yeşil biber
- 1 çay kaşığı Garam masala
- 1 çay kaşığı Tuz

### Servis için

- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılış

1. Paneeri küp kesin, ghee, zerdeçal ve Kashmiri biberle kaplayın.
2. Ispanağı kaynar suyla soldurun, suyunu sıkıp doğrayın.
3. Paneeri tavada 8 dakika, her yüzü altı renk alana kadar çevirin.
4. Soğan, sarımsak zencefil ve yeşil biberi robotta püre yapın.
5. Püreyi aynı tavada 10 dakika karamel renk alana kadar pişirin.
6. Garam masala ve 1 spanağı ekleyip 3 dakika çevirin.
7. Paneeri ekleyip 3 dakika 15 tlimon suyuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ispanağı suyunu sıkmasın parlak ama sulanmayan bir kıvamda kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Chapati, basmati piriç ve limon dilimiyle s1ca servis edin.

## Alerjenler

Süt