Chana Masala - Hint Mutfağı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 kuru soğan
- 3 domates
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 yemek kaşığı garam masala
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- Tuz

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Basmati pirinci, limon ve taze kişnişle sıcak servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Baharat tabanını kurun:

- Kimyon soğan sarımsak ve zencefili yağda kokusu çıkana kadar pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

2. Domatesi ekleyin:

- Domates ve kuru baharatları koyulaşan bir sos olana kadar kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Nohudu pişirin:

- Nohut ve suyu ekleyip aromalar birleşene kadar kısık ateşte kaynatın.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

4. Tamamlayın:

- Nohutların bir kısmını ezip tuz ve limonla tadını dengeleyin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol gösterici dir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Baharatları yakmadan yağ içinde kısa süre kavurmak kokularını belirginleştirir.

Kiraz'ın Mutfağı