



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Dal Tadka - Hint Mutfağı



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 kuru soğan
- 2 domates
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 çay kaşığı kimyon tohumu
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı garam masala
- 2 yemek kaşığı sade yağ
- 6 su bardağı su
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Basmati pirinç, limon ve taze kişnişle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Mercimeği pişirin:

- Yıkanmış mercimeği su ve zerdeçalla tamamen yumuşayana kadar kaynatın.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocağın altını kapatın.



2. Sebze tabanını hazırlayın:

- Soğan, domates, sarımsak ve zencefili bir kaşık yağda pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

3. Birleştirin:

- Sebze karışımını mercimeğe katıp garam masala ve tuzu ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Tadka yapın:

- Kalan yağda kimyonu kokusu çıkana kadar çevirip yemeğin üzerine gezdirin.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** Mercimeği son aşamada sıcak suyla ayarlayarak akışkan fakat yoğun kıvamda tutun.

Kiraz'ın
Mutfağı