

تشانا ماسالا



45 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات (6 إلى 8 أشخاص

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 400 جم كوبيد توميتوز 500
- حزمة صغيرة من الكزبرة الخضراء للتقديم 1/2
- ملعقة صغيرة كزبرة جافة مطحونة 1/2
- ملعقة صغيرة كمون مطحون 1/2
- ملعقة صغيرة مسحوق فلفل حار 1/2
- ملعقة كبيرة سمن 1 1/2
- عصير ليمون 1
- ملعقة صغيرة جارام ماسالا 1
- ملعقة صغيرة كركم 1
- حبات فلفل أخضر حار مقطع شرائح 2-3
- حبات بصل 3
- فصوص ثوم 3
- سم زنجبيل 5
- جم حمص 800



التحضير

1. يصفى الحمص ويسكب في وعاء كبير مع إضافة 400 مل من الماء والقليل من التوابل. يترك ليغلي، ثم تطفأ النار ويترك جانباً حتى يتشبع الحمص بالماء.
2. يخلط البصل مع الثوم والزنجبيل والفلفل الأخضر الحار. يذاب السمن في وعاء كبير، ثم يضاف خليط البصل مع قليل من الملح ويترك على النار لمدة 8-10 دقائق حتى يصبح جاهزاً.
3. أضف التوابل وقلّب الخليط جيداً واتركه على النار لمدة 3 دقائق أخرى مع إضافة القليل من ماء الحمص حتى لا يلتصق الخليط بقاع الوعاء. ثم أضف كوبيد توميتوز مع وضع القليل من الماء مرة أخرى، واتركها على النار لمدة 5 دقائق مع الحرص على تقليب الطماطم بالملعقة حتى تصبح جاهزة.
4. يسكب الحمص بمائه المنقوع على الخليط. ويترك على النار لمدة 10 دقائق. ثم تضاف التوابل وعصير الليمون ورشة ماء صغيرة إذا كنت تحبه بنكهة الكاري الخفيفة. يقدم مع أوراق الكزبرة الطازجة.