

ماخاني دال



45 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 أشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 200 مل م 200 غسترينيدي توميتوز
- المكونات
 - الزبدة 1 ملعقة كبير
 - بصلة مفرومة جيّداً 1
 - عجينة الثوم والزنجبيل 1 أو 2 ملعقة كبيرة
 - عدس أسود 50 جرام
 - فاصوليا حمراء 25 جرام
 - كريم وجارام ماسالا للتزيين
 - مسحوق الفلفل الحار 1 ملعقة كبيرة
 - مسحوق الكزبرة 1 ملعقة كبيرة



التحضير

تُتقَع الفاصوليا الحمراء والعدس الأسود في الماء طوال الليل، ثم يتم طبخها في وعاء ضغط حتى تُصبح لينة القوام، بعد ذلك تُضاف ملعقة واحدة من الزبدة في مقلاة، ويُضاف البصل المفروم وعجينة الثوم والزنجبيل، ويُطهى على نار هادئة إلى أن يتحول البصل إلى اللون البني الفاتح، ويُضاف كوبًا واحدًا من صلصة الطماطم المصفاة من بومي، ويُطهى على نار هادئة، بعد ذلك يُضاف ملعقة كبيرة من مسحوق الفلفل الحار ومسحوق الكزبرة والفاصوليا المطبوخة، ويُطهى هذا الخليط على نار هادئة لمدة نصف ساعة تقريبًا، ويُزيّن الطبق بالكريم الطازج ومسحوق جوارام ماسالا.