

Dal Makhani

Malzemeler

500 gr yesil mercimek
100 gr barbunya
100 gr tereyagi
75 ml krema
125 gr domates puresi
25 gr zencefil
3 dis sarimsak
10 gr garam masala
20 gr kirmizi toz biber
Tuz

Yapilisi

Sarimsaklari temizleyip kiyin.
Yesil mercimek ve barbunyayi sekiz saat suda bekletin.
Suyunu degistirip mercimegi haslayin.
Pisince ocaktan alip sudan gecirin.
Zencefil ve kiyilmis sarimsagi ekleyip yeniden kaynatin.
Kisik ateste mercimegi iyice pisirin.
Kiyilmis sarimsagi bir tavada soteleyin.
Kirmizi toz biber ve domates puresini ekleyin.
Birkac dakika daha soteleyip ocaktan alin.
Karisimi ve tereyagini mercimege ilave edip 15 dakika daha pisirin.
Son olarak krema ve garam masalayi ekleyin.
Kiyilmis taze kisnis ile susleyerek servis yapin.