

Tari Wali Sabzi
/zöldségek fűszeres szószban/

Hozzávalók: 10 dkg vaj
10 dkg sárgarépa
10 dkg zöldborsó
10 dkg zöldbab
10 dkg karfiol
10 dkg gomba
10 dkg főtt burgonya
10 dkg tehén túró
1 db vöröshagyma
1 db kaliforniai paprika
1 db paradicsom
1-1 EK paradicsom püré és hagyma püré
1 TK gyömbér krém
1 - 1 TK őrölt koriander, kurkuma, piros chili, garam masala, curry
1 késhegynyi fekete bors, só



Elkészítési mód:

A vajban az apróra vágott hagymát megdinszteljük és a hozzávalókat a következő sorrendben adjuk hozzá úgy, hogy mindig hagyjuk összeérni az ízeket, zöldségek, túró, kockára vágott krumpli, gyömbérkrém, kevés só, koriander por, kurkuma. Kevés vizet adunk hozzá, majd következik a friss apróra vágott paradicsom, amellyel az egészet összekeverjük. Hozzáadjuk a paradicsom pürét, a maradék fűszereket és a legvégén, hogy ne legyen olyan erős kevés tejszínt keverünk hozzá.

Javaslat: Tehén túró helyett használhatunk juh túró. Nagyon finom!!!

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC!