

INDIAI BORSÓLEVES 2.

6-8 személyre



Hozzávalók:

2 dl feles sárgaborsó
1 liter víz
3 evőkanál ghí
1 paradicsom
1 közepes burgonya
2 csípős fűzérpaprika
1 kiskanál kurkuma
1 kiskanál római kömény
só

Váltott vízben többször mossuk meg a borsót, majd tegyük egy fazékba a vízzel, a kurkumával és a sóval együtt. Vágjuk darabokra a burgonyát, és azt is tegyük hozzá. Fedő alatt főzzük.

Egy serpenyőben (vagy merőkanálban) melegítsük fel a ghít, és pirítsuk meg benne a fűszereket a következő sorrendben: kömény, szá-

rított csípős paprika. Amikor a paprika már füstöl, öntsük a majdnem megfőtt borsóhoz.

Még tíz percig főzzük, és a végén dobjuk bele a négyfelé vágott paradicsomot.

Egyesek szerint, ha a tűzről levéve tejfölt vagy joghurtot keverünk hozzá, még finomabb lesz. Forrón találjuk rizzsel és csapátival.

MAHARADZSA LEVES

10 személyre

Hozzávalók:

3 dl sűrített paradicsom
2 dl búzadara
2 l tej
10 dkg vaj
2 dl tejföl
½ kiskanál édes pirospaprika
½ kiskanál kurkuma
2 kiskanál só
1 kiskanál cukor

Tegyük fel a tűzre egy lábasban a sűrített paradicsomot. Tegyük bele az édes pirospaprikát, a kurkumát, a cukrot és a sót. Főzzük össze, majd az egészet tegyük félre. Rakjuk a vajat a lábosba, olvasztuk fel, és pirítsuk meg benne a búzadarát. Pirítás közben kever-

jük hozzá a fűszer-összeállítást, és folytassuk a pirítást, míg a dara halványan meg nem barnul. Ekkor vegyük le a tűzről.

Öntsük a paradicsomot a darához, és keverjük jól össze. Öntsünk hozzá a tejet is, és tegyük az egészet újra a tűzre.

Fedő alatt főzzük tizenöt percig. Gyakran keverjük meg.

Miután levettük a tűzről, keverjük hozzá tejfölt és néhány felszeletelt, friss paradicsomot.



A fűszer-összeállítás:

½ kiskanál reszelt gyömbér
¾ kiskanál őrölt mustármag
¾ kiskanál őrölt római kömény
¾ kiskanál őrölt koriander
2 felapított csípős fűzérpaprika
egy csipet asafoetida

Egyszerűbb összeállítással:

Nem használunk tejfölt és kurkumát, és a megadott fűszer-összeállítás helyett ezt rakjuk a darába:

1 kiskanál őrölt római kömény
1/2 kiskanál őrölt mustármag
1 kiskanál majoránna
2 felapított csípős fűzérpaprika

A receptek Egyedi Péter A vegetárius főzés örömei c. szakácskönyvéből származnak. A kevésbé hétköznapi hozzávalókat/fűszereket beszerezheted országszerte bioboltokban, illetve Budapesten a Lehel téri piac indiai fűszerboltjában vagy a Fővám téri Vásárcsarnokban.