

הכמויות מיועדות להכנת 6 מנות.

רכיבים:

6 ביצים קשות, קרות וקלופות

1 ביצה לא מבושלת

כפית שורש ג'ינג'ר, קצוץ

½ כפית כורכום

1 כפית שום, כתוש

½ כפית אבקת צ'ילי או כפית פפריקה חריפה

½ כפית מלח

½ כפית גאראם מסאלה

¼ כפית כמון

¾ כוס קמח חומוס

1 כפית קורנפלור או קמח אורז

2½ כוסות שמן לטיגון

2 פלפלים צ'ילי, קצוצים דק

½ חבילת כוסברה קצוצה דק

½ כוס מים

1 כוס מיץ לימון

אופן ההכנה:

1. חותכים כל ביצה קשה (לחצאים או לרבעים או לפלחים).

2. טורפים את הביצה הלא מבושלת ומוסיפים לה את הקמח, התבלינים, הפלפלים והכוסברה ומערבבים.

3. מוסיפים את הקורנפלור.

4. מוסיפים בהדרגה מים כדי ליצור בלילה.

5. מחממים את השמן.

6. טובלים כל רבע ביצה בבלילה ומותירים אותה בבלילה למשך 5 דקות.

7. מטגנים על להבה בינונית עד שמשחים מכל הצדדים.