



**רכיבים:**

1 כוס עדשים אדומות שטופות ומסוננות

3 כוסות מים

1 כפית כורכום

2 כפיות ג'ינג'ר חתוך לרצועות דקות (ז'וליאן)

2 כפות שמן

½ כפית גרגרי חרדל שחור

1 כפית שום קצוץ

1 כף עלי קארי

1 בצל, חתוך לרצועות דקות

½ פלפל ירוק חריף, פרוס לרצועות (אפשר פחות אם לא אוהבים חריף)

1 עגבנייה קצוצה

½ כפית מלח

½ כפית פפריקה מתוקה

½ כפית כמון

½ כפית גראם מסאלה

½ כפית אבקת מנגו (לחילופין ניתן להשתמש במיץ לימון)

1 כף כוסברה טרי" קצוצה

אופן ההכנה:

1. מניחים את העדשים בסיר ויוצקים עליהם את המים. מוסיפים חצי מכמות הכורכום, כפית אחת של רצועות ג'ינג'ר ומביאים לרתיחה. מנמיכים הלהבה ומבשלים במשך כ-10 דקות.

2. בינתיים, מחממים 2 כפות שמן במחבת רחבה. מוסיפים למחבת את גרגרי החרדל השחור ומטגנים אותם עד שנשמעים קולות הפצפוף והגרגרים מתחילים לקפוץ במחבת.

3. מוסיפים למחבת את השום ואת הג'ינג'ר שנותר ומטגנים מספר שניות תוך ערבוב. מוסיפים את עלי הקארי ומערבבים. מוסיפים את הבצל ומטגנים עד להשחמה קלה.

4. מוסיפים את העגבנייה הקצוצה ואת פרוסות הפלפלים החריפים ומבשלים כדקה שתיים תוך ערבוב.

5. מוסיפים מלח, פפריקה, כמון, הכורכום שנוטר, גראם מסאלה ואבקת המנגו (או מיץ הלימון). מערבבים, טועמים ומתקנים תיבול לפי הטעם. מבשלים כדקה נוספת ויוצקים את תכולת המחבת לסיר עם העדשים המבושלות. מפזרים את הכוסברה הקצוצה, מערבבים ומגישים.