



רכיבים:

250 גרם גבינת פאניר

2 כפות גהי/שמן צמחי

2 בצלים בינוניים מגוררים

2 כפיות שום כתוש

1 כפיות ג'ינג'ר טרי כתוש

3 עגבניות מגוררות

1 כפית סוכר

50 גר' שקדים טחונים

2 כפות באטר מסאלה

מלח לפי הטעם

100 מ"ל שמנת מתוקה

2 כפות יוגורט טבעי

25 גר' חמאה

5-3 כפות כוסברה טרייה קצוצה

אופן ההכנה:

1. את הגהי מחממים בסיר ומטגנים את הבצל על אש גבוהה עד להזהבה קלה (חשוב לערבב תוך כדי ולא לשרוף את הבצל).
2. מוסיפים את השום, הג'נג'ר והפלפל החריף וממשיכים לטגן לעוד כ- 2 דק' על להבה גבוהה.
3. מוסיפים את העגבניות המגוררות והסוכר ומבשלים על אש בינונית כ- 15 (יש לערבב מידי פעם).
4. מוסיפים את השקדים, באטר מסאלה, שמנת יוגורט ומלח ומבשלים עוד כ-5 דקות.
5. מוסיפים את הגבינה ומבשלים עוד כ-3 דק'. לקראת סוף הבישול מתקנים טעם עם מלח ומוסיפים את הכוסברה הטרייה ואת החמאה (להקפיד לערבב בכל שלב).

