



הצעת הגשה.

רכיבים:

2 כפות ג'הי (או חמאה)

1 בצל גדול, קצוץ

1 כפית שום, כתוש

1 כפית ג'ינגר טרי, מגורד

1 כף זרעי כמון, טחונים

2 כפיות גרעיני כוסברה, טחונים

1 צ'ילי אדום מיובש

מקל קנמון באורך 2-3 ס"מ

1 כפית מלח

1/2 כפית כורכום

1 כוס עדשים צהובות/כתומות - שטופות ומסוננות

1/2 ק"ג עגבניות, קצוצות (אפשר לרסק אותן בבלנדר עם חצי כוס מים)

1 פלפל טרי, קצוץ

1¼ כוסות מים

2 כפיות גראם מסאלה

1 כפית כוסברה טרייה, קצוצה

**אופן ההכנה:**

1. מחממים את הג'יה/חמאה במחבת. מוסיפים הבצל ומזהיבים. מוסיפים שום וג'ינג'ר, מטגנים במשך 3 - 4 דקות.

2. מוסיפים את העגבניות והפלפל, חצי כוס מים, הכוסברה, הצ'ילי, הקינמון, המלח, גראם המסאלה והכורכום, מבשלים במשך 3 - 4 דקות.

3. מוספים את העדשים ומערבבים היטב. מוסיפים  $\frac{3}{4}$  כוס מים ומביאים לרתיחה.

4. מנמיכים את האש ונותנים לבעבע (ללא מכסה) תוך כדי ערבוב, עד שרוב הנוזלים נספגים בעדשים, והן רכות (כ 20 דקות) מוסיפים כוסברה טרייה קצוצה וטועמים.