



רכיבים:

לחביתיות (דושה):

220 גרם סולת

2 כוסות מים

2 כפות יוגורט

½ כפית אבקת סודה לשתייה

קורט מלח

למלית:

4 תפוחי אדמה

3 בצלים, קלופים

מלח

שמן צמחי

1/4 כפית זרעי חרדל, מרוסקים

2 פלפלים ירוקים חריפים

קורט כורכום

5 עלי קארי ירוק

קוביה של 1 ס"מ ג'ינג'ר טרי

ג'אי או שמן צמחי לטיגון

אופן ההכנה:

1. בקערה מערבבים את הסולת, מים, יוגורט, סודה לשתייה ומלח. מערבבים היטב במיקסר לתערובת חלקה. משהים ללילה במקרר.

2. מבשלים את תפוחי האדמה עם הקליפה ושני בצלים בסיר עד שהם מתרככים.

3. קולפים את תפוחי האדמה ומועכים. קוצצים את הבצלים דק ומערבבים יחד עם תפוחי האדמה.

4. מחממים במחבת מעט שמן ומוסיפים את זרעי החרדל. מטגנים עד ששומעים את הזרעים משמיעים קולות פצפוף.

5. קוצצים את הבצל (זה שלא בושל) ומוסיפים למחבת. מטגנים עד להזהבה.

6. מוסיפים את תערובת תפוחי האדמה והבצל ומטגנים כ 5 דקות.

7. במחבת טפלון מרוחה במעט ג'י שמים כ 2 כפות מהבלילה. מכסים ומבשלים כדקה.

8. מניחים במרכז הדושה כף מהמלית. סוגרים (כמו בהכנת אמלט) הופכים ומטגנים כדקה.

9. מגישים עם [צ'אטני ירוק](#) או אדום.