

דאל - תבשיל עדשים חריף מהמטבח ההודי



רכיבים:

250 גרם עדשים ירוקות

1/2 כפית כורכום

4 כפות שמן

1 בצל גדול, קצוץ

3 שיני שום, כתושות

1 כפית פלפל אנגלי, טחון

1/2 כפית פפריקה חריפה

1/4 כפית ציפורן, טחון

1/4 כפית אבקת כוסברה

1/4 כפית קינמון

קורט פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. משרים את העדשים למספר שעות במים. מבשלים אותן במי השריה עם הכורכום במשך חצי שעה או עד שהן מתרככות.
2. מחממים את השמן ומטגנים בו את הבצל עד שהוא נעשה שקוף.
3. מוסיפים את השום ואת כל התבלינים ומטגנים תוך כדי בחישה במשך דקה.
4. מעבירים את תערובת הבצל המטוגן עם השמן לסיר העדשים המבושלות, בוחשים ומבשלים יחד עוד 15 דקות.
5. מגישים על אורז מבושל לבן.