



חטיף מקובל בכל חלקי הודו. מבוסס על כיס בצק הממולא במילוי מתוך מגוון מילויים אפשריים. נאכל בין הארוחות, בסיום ארוחה או כמנה ראשונה. לעיתים מוגש כשלעצמו ולעיתים כארוחה קלה בליווי קרד (יוגורט) וצ'אטני. ניתן להכין מסוגי קמח שונים ובמילויים עם אפשרויות גיוון רבות. לרוב יהיה בצורת משולש, אם כי גם צורה מרובעת מקובלת. בד"כ מקובל לטגן אותו.

**רכיבים:**

4 תפוחי אדמה בינוניים מבושלים - שיהיו רכים, קלופים, וחתוכים לקוביות

3 כפות כוסברה טרייה, קצוצה דק

1 בצל קצוץ דק

1 פלפל ירוק חריף, קצוץ דק

200 גרם אפונה (טרייה או קפואה) בלי מים

כפית ג'ינג'ר, קצוץ דק או מגורד בפומפיה

כפית שום קצוץ דק

מלח

½ כפית זרעי כוסברה

1 כפית תערובת גראם מסלה

1 כפית כמון טחון

½ כפית קינמון

¼ כפית אבקת צ'ילי או ½ כפית פפריקה חריפה 2

כפות מיץ לימון (אופציונאלי)

מעט שמן צמחי לטיגון

מעט מים

**אופן ההכנה:**

1. לטגן את הבצל בשמן עד שהוא מתחיל להשחים.

2. להוסיף את הג'ינג'ר, פלפל ירוק, זרעי כוסברה, ושום, להקפיץ כ 2 דקות, להוסיף האפונה ומעט מים ולבשל מכוסה עד שהאפונה מתרככת. לערבב מדי פעם ואם המחבת מתייבשת מוסיפים עוד מעט מים. (אבל לא הרבה שלא יהיה רטוב).

3. להוסיף את תפוחי האדמה, מלח, גאראם מסלה, כמון, צ'ילי, כוסברה טרייה, ומיץ לימון. לבחוש ולבשל כ 5 דקות. לערבב תוך כדי הבישול.