



מתכון זה נקראה גם בשם dal tarka

רכיבים:

1 כוס עדשים אדומות שטופות ומסוננות

3 כוסות מים

1 כפית כורכום

2 כפיות ג'ינג'ר חתוך לרצועות דקות (ז'וליאן)

2 כפות שמן

$\frac{1}{2}$ כפית גרגרי חרדל שחור

1 כפית שום קצוץ

1 כף עלי קארי

1 בצל, חתוך לרצועות דקות

$\frac{1}{2}$ פלפל ירוק חריף, פרוס לרצועות

1 עגבנייה קצוצה

1/2 כפית מלח

1/2 כפית פפריקה מתוקה

1/2 כפית כמון

1/2 כפית גראם מסאלה

1/2 כפית אבקת מנגו (במידה ולא בנמצא, ניתן להשתמש במיץ לימון)

1 כף כוסברה טריי קצוצה

אופן ההכנה:

1. מניחים את העדשים בסיר ויוצקים עליהם את המים.
2. מוסיפים 1/2 מכמות הכורכום וכפית אחת של רצועות ג'ינג'ר ומביאים לרתיחה.
3. מקטינים להבה ומבשלים את העדשים במשך כ-10 דקות.
4. מחממים 2 כפות שמן במחבת רחבה. מוסיפים למחבת את גרגרי החרדל השחור ומטגנים אותם עד שנשמעים קולות פיצוח (פצפצים) והגרגרים מתחילים לקפוץ במחבת.
5. מוסיפים למחבת את השום ואת הג'ינג'ר שנותר ומטגנים מספר שניות תוך ערבוב. מוסיפים את עלי הקארי ומערבבים, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד להשחמה קלה.
6. מוסיפים את העגבנייה הקצוצה ואת פרוסות הפלפלים החריפים ומבשלים כדקה שתיים תוך ערבוב.
7. מוסיפים מלח, פפריקה, כמון, הכורכום שנותר, גראם מסאלה ואבקת המנגו (או מיץ הלימון).
8. מערבבים, טועמים ומתקנים תיבול לפי הטעם.
9. מבשלים כדקה נוספת ויוצקים את תכולת המחבת לסיר עם העדשים המבושלות.
10. מפזרים את הכוסברה הקצוצה, מערבבים ומגישים.

