רכיבים:

חבילת פסטה מקמח מלא

5 קישואים בינוניים מגוררים וסחוטים

חבילת טופו קשה (300-350 גרם) מגורר

¾ כוס חלב קוקוס

1 כוס חלב סויה, לא ממותק

60 גרם מחמאה

כפית מחוקה גראם מאסלה (תערובת תבלינים הודית)

קורט קינמון

½ כפית שורש זנגוויל טרי מגורר

3-4 שיני שום קצוצות

½ כפית סוכר חום

פלפל שחור ומלח לפי הטעם

עירית קצוצה לקישוט

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה.

2. בזמן בישול הפסטה, מכינים את הרוטב: משרים את הטופו בתוך תערובת חלב הקוקוס, חלב הסויה והסוכר.

3. ממיסים את המחמאה בסיר בעל תחתית כבדה ומוסיפים את הזנגוויל והשום לטיגון של כ 20 שניות. מוסיפים גראם מאסלה, פלפל שחור וקינמון לטיגון קצר (להיזהר לא לשרוף).

4. מוסיפים את הקישואים ומאדים מספר דקות תוך ערבוב מתמיד.

5. מוסיפים את הטופו עם תערובת החלב ומוסיפים מלח לפי הטעם. מבשלים כחמש דקות על אש בינונית ללא מכסה.

6. מאחדים את הפסטה המוכנה עם הרוטב וממשיכים לבשל כדקה. טועמים ומתקנים תיבול לפי הצורך. מגישים חם בתוספת עירית קצוצה. לצורך, ומגישים חם.