רכיבים:

4 כפיות שמן צמחי

2 בצלים גדולים, קצוצים דק

4 שיני שום, קצוצים

½ ס"מ ג'ינג'ר טרי, קצוץ דק

1½ כפית אבקת כוסברה

קורט כורכום

½ כפית כמון

¼ כפית גראם מסלה

1 כפית אבקת צ'ילי

1 כוס מים

2 עגבניות, חלוטות וקצוצות

מלח

עלי כוסברה טריים, קצוצים לקישוט

אופן ההכנה:

1. לחמם את השמן במחבת כבדה. להוסיף את הבצל ולטגן בחום בינוני ל 20-25 דקות עד שהבצל מקדל צבע חום כהה.

2. להוסיף את השום והג'ינג'ר ולטגן כדקה.

3. להוסיף את אבקת הכוסברה ולערבב דקה.

4. להוסיף את הכורכום, כמון, גראם מסלה ואבקת צ'ילי.לערבב ולהשהות ביחד מספר שניות.

5. להוסיף כוס מים ולבשל 10 דקות.

6. להוסיף את העגבניות ולבשל כ 5 דקות.

7. הרוטב מוכן להוסיף מלח לפי הטעם.