Makuja maailmalta, intilainen ilta 16.11.2022

**STREET FOOD – SAMOSA**

Taikina

4dl vehnäjauhoja

1tl kuivahiivaa

kädenlämpöistä vettä niin paljon että taikina on leivottavaa

* Anna nousta n. 2h
* Taikinasta kaulitaan ja leikataan palat
* Täytetään samosa-täytteellä
* Voidellaan gheellä
* Paistetaan n. 35min 200 asteessa

Samosan täyte

2 rkl öljyä

1tl kuminaa, jauhettua

1tl korianteria, jauhettua

1tl punaista chiliä, (laita vähemmän, jos et halua tulista)

1tl Garam masala-mausteseosta (löytyy kaupoista esim Meira, Santa Maria)

n.5 keitettyä perunaa

200g herneitä

* Kuumenna öljy ja mausteet pannulla
* Lisää peruna ja muussaa niitä hieman, saa olla palasiakin
* Lisää herneet ja kypsennä muutama minuutti

Samosan kastike

Syödessä dipataan valmiiseen kastikkeeseen, kuten Tamarind-kastike, jota saa valmiina aasia marketeista

|  |  |
| --- | --- |
| Kuva, joka sisältää kohteen pöytä, sisä, henkilö  Kuvaus luotu automaattisesti |  |

**CHAI – TEE**

Vettä puolet tarvittavasta juoman määrästä

Musta tee

Tuore inkivääri (n1/2tl per kuppi)

Kaneli (n. ¼ tl per kuppi)

Kardemumma (n. ¼ tl per kuppi)

Kiehauta, lisää maitoa saman verran kuin vettä, kiehauta uudelleen, halutessasi lisää sokeria maun mukaan.

**LINSSIT**

Laita kattilan pohjalle:

2rkl öljyä

1,5tl kuminaa, kokonainen

3rkl murskattua tuoretta inkivääriä ja valkosipulia (n.1,5 + 1,5?)

* Kypsennä hetki

1 sipuli, pilkottuna mahdollisimman pieneksi

* Kypsennä hetki

2 isoa tomaattia pilkottuna

1tl kurkumaa, jauhettua

1tl korianteria, jauhettua

1tl suolaa

250g pestyjä punaisia linssejä

n.2dl vettä, jotta linssit peittyy

 -Jos käytät painekattilaa, keitä n.10min. Tavallisessa kattilassa n.25min ja enemmän vettä

**RIISI**

1tl kirkastettua voita, Ghee

1tl kuminaa, kokonainen

1kupillinen riisiä

1kupillista vettä