**TANZANIAN BAJIA**

3 cups gram flour 7,5 dl kikhernejauhoa

1 cup all purpose flour 2,5 dl vehnäjauhoa

2 tsp salt 2,5 tl suolaa

1 tsp tumeric 1 tl jauhettua kurkumaa

1 egg 1 muna

0.5 tsp baking soda 1,5tl ruokasoodaa

1cup onions 2,5 dl pilkottua sipulia

0.5 cup paprika reilu 1dl pilkottua paprikaa (vihreä tai punainen väri erottuvat hyvin ruuassa)

2.5 cups water reilu 6dl vettä

1,5-2 l oil for frying 1,5-2l öljyä friteeraukseen

You may add coriander, chilli flakes/chilli… Just mix them and deep fry.

Voit lisätä esimerkiksi puoli ruukkua tuoretta korianteria pilkottuna tai maun mukaan chilipaprikaa tai chilihiutaleita. Sekoita kaikki ainekset hyvin.

Kuumenna friteerausöljyä (esimerkiksi rypsiöljyä) korkeassa pannussa tai isossa kattilassa. Kun se on kuumentunut, kokeile pudottaa lusikallinen taikinaa sinne. Jos se hetken kuluttua kohoaa pinnalle, öljy on tarpeeksi kuumaa. Jos öljy on kylmää, taikina imee öljyä itseensä ja pysyy pohjassa.

Kun öljyn lämpötila on sopiva, pudota pienellä kauhalla tai ruokalusikalla sinne taikinakasoja. Kohottuaan pinnalle pyöräytä ympäri. Kun ovat kypsiä, nosta reikäkauhalla tai lastalla reunaa vasten valuttaen lautaselle, talouspaperin päälle. Anna jäähtyä hetken, parhaimmillaan lämpimänä.

