

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BATATA BOMBAY	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb batata* pa salada chikito• 1 tlp ground turmeric• 4 cuch azeta olijfi• 2 chili cora seco hente, sin simiya• 6-8 blachi curry• 2 siboyo, chiki-chikito• 2 chili berde fresco, chiki-chikito (opcional)• 1 cup blachi cilantro, gechop grof• ¼ tlp asafoetida• ½ tlp comino• ½ tlp mosterd• ½ tlp fennel• ½ tlp simiya kalonji (siboyo)• juice di limon na smak• salo na smak• blachi curry fresco, hasa pa decora	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di India.* Pa un variacion bo por uza floretnan di coliflor, pero reduci e tempo di cushiná.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e batatanan den pidanan chikito. Pone un weya cu un tiki salo herbe y agrega e batatanan cu mita di e turmeric. Cushina pa 15-20 minuut, of te ora e batatanan ta moli. Drain y saka algun afo, despues machica e resto grof. Pone tur un banda.2. Keinta e azeta den un planchi grandi y hasa e chilinan cora y e blachinan di curry te ora cu e chilinan cuminza bira carbon. No laga nan kima sino nan ta smak marga. Agrega e siboyonan, chili berde fresco, cilantro, e restante di turmeric, asafoetida, comino, mosterd, fennel, y simiya kolanji y cushina mientras bo ta keda drei'e, te ora cu e siboyonan ta moli.3. Bolter aden awor e batatanan y agrega un par di druppel di awa. Cushina ariba un candela abou pa ± 10 minuut, drei'e suavemente pa asina e batatanan absorba e specerijnan sin cu nan cuminza kibra. Saka e chilinan seco y e blachinan di curry.4. Sirbi e batatanan cayente, cu e juice di limon primi ariba y sasona cu salo. Si bo ta desea, decor'e cu e blachinan di curry fresco hasa.	