

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta COLIFLOR CURRY	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch hariña di garbanzo (besan, gram flour)• ½ cup di awa• 1 tlp chili polvo• 1 cuch ground coriander (cilantro)• 1 tlp ground comino• 1 tlp mosterd polvo• 1 tlp ground turmeric• 4 cuch azeta vegetal• 6-8 blachi curry• 1 tlp simiya di comino• 1 coliflor*, na floret• 6 ons lechi coco diki• juice di 2 limon• salo na smak• wedge di lamunchi, pa sirbi	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4-6 persona
	Nota * Tambe por uza broccoli.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e hariña di garbanzo den un conchi chikito den suficiente di e awa pa traha un pasta suave. Agrega e chili, cilantro, comino, mosterd, turmeric y salo. Agrega e restante awa y keda mix'e pa blend tur e ingredientenan bon.2. Keinta e azeta den un planchi hundo y agrega e blachi curry y e simiya di comino. Agrega e pasta cu e specerijnan y sudder pa ± 5 minuut mientras bo ta keda drei'e cu frecuencia. Si e sauce a bira mucho diki, agrega un poco awa cayente.3. Agrega e floretnan di coliflor y e lechi coco. Laga e mezcla cumenza herbe y despues reduci e candela. Tapa e planchi y cushina te ora e coliflor ta moli pero toch ta retene un poco di su firmeza (si bo kier e coliflor mas moli, cushina cu tiki mas largo). Agrega e juice di limon, mix nan bon y sirbi e curry cayente, primi e lamunchi ariba.	