

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b>	
GARBANZO CURRY	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 bleki (12-14 ons) garbanzo, gedrain y hawa</li><li>• ½ cup'i cilantro, gechop grof</li><li>• juice di ½ limon of lamunchi</li><li>• 1 siboyo cora, corta chikito of na bloki</li><li>• 3 teench'i konoflok, chiki-chikito</li><li>• ½ tlp turmeric</li><li>• ¼ tlp cayenne peper</li><li>• 2½ tlp di comino</li><li>• ½ tlp ground coriander</li><li>• ¼ tlp black pepper</li><li>• 1½ cuch di sauce di pisca of soya</li><li>• 1 tomati, gechop chikito</li><li>• 1 cuch awa</li><li>• 2 cuch azeta olijfi pa drei-hasa</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bo por com'e como plato vegetariano, e ora e receta aki ta pa dos persona.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Keinta un wok of panchi ariba un candela med-halto. Agrega 2 cuch di azeta olijfi plus e siboyonan y e konoflok. Drei-hasa pa 1 minuut.</li><li>2. Agrega tur e ingredientenan seco menos e peper, plus loke bo ta uza di sauce; soya of piska. Tambe agrega 1 cuch di awa. Drei-hasa pa un rato y sigi cu agrega e tomatinan.</li><li>3. Agrega e garbanzo y sigi drei-hasa te ora cu nan ta cubri cu e mezcla y ta bon cayente, ± 5 minuut. Si nan bira seco di mas, agrega un cuch di awa mas.</li><li>4. Kit'e for di candela. Drei aden awor e juice di limon of lamunchi, black peper, y mayoria di e cilantro fresco.</li><li>5. Haci un test di e smak. Ahusta e salo dor di pone poco sauce di soya of pisca. Si e ta salo di mas primi un tiki juice di limon of lamunchi.</li><li>6. Decor'e cu e restante cilantro y sirbi'e cayente cu aroz.</li></ol>	