

Индия тағамдары



Ладду

Рецепт;

150 гр изюм, 150 гр кураги

100 гр жаңғақ(миндаль), 2 үлкен қасық кокосовые стружки, қойытылған сүт(сгущенка)



Чапати

Чапати – таба нанға ұқсас үнді наны, оны қара бидай ұнынан жасайды және темір блахада пісіреді.

Таба нандар көкөністер қосылған әр түрлі тамақтарға, күрішке және дхал көжесіне беріледі. Чапатиге дайын тамақты орап, оны қасықтың орнына пайдаланады. Таба нанның өлшемі өңірге және тағамға байланысты болады, бірақ орташа көлемі 10 см-ге жуық диаметрде болады.



Дхал

Керекті заттар:

кардамон 2 шай қасығы

Чили бұрышы 1 шөкім

қалампыр 2 шай қасығы

Сарымсақ 1 бөлігі

Қара бұрыш (бұршақ) 2 ас қасығы

Куркума 2 ас қасығы

Зире 2 ас қасығы

Тұз 2 ас қасығы

Күнзе 4 ас қасығы

Пияз 2 дана

су 6 стақан

сарымай дәм бойынша

Кептірілген жасымық 2 стақан



Кхир

50 грам күріш

сүт

лавр жапырағы

100 грам секер(қант,шекер)

миндаль

изюм

миндаль ұнтағы



Халва

Манная крупа 1/2 стакан

Өсімдік майы

секер(қант,шекер) 1 стакан

изюм 1 стакан

арахис

ванилин



Пури

Ұн 100 грам

сода 1 грам

су 1-0 үлкен қасық

Өсімдік майы

Тұз



**ҮНДІСТАНДА ТАМАҚТЫ ҚОЛМЕН ЖЕЙДІ,
ДӘЛІРЕК АЙТҚАНДА, ОҢ ҚОЛМЕН.
ТАҒАМДАРДЫ ДӨНГЕЛЕК ТАБАҚПЕН
ҰСЫНАДЫ. МІНДЕТТІ АТРИБУТ - КҮРІШ.
БІЗДІҢ ЖАҒДАЙДА БУДА ПІСКЕН КҮРІШ.**



Джалеби

2 ст ұн

2 шай қасық йогурт

1,5 ст жылы су

манная крупа 1,5 шай қасық

сода 1/4 шай қасық

секер 4 стакан

лимрн шырыны

пісіруге өсімдік майы

Бәрін араластырып , уколға

құйып майды қыздырып алып

пісіреміз

Пісірген бойда сиропка

батырып аламыз

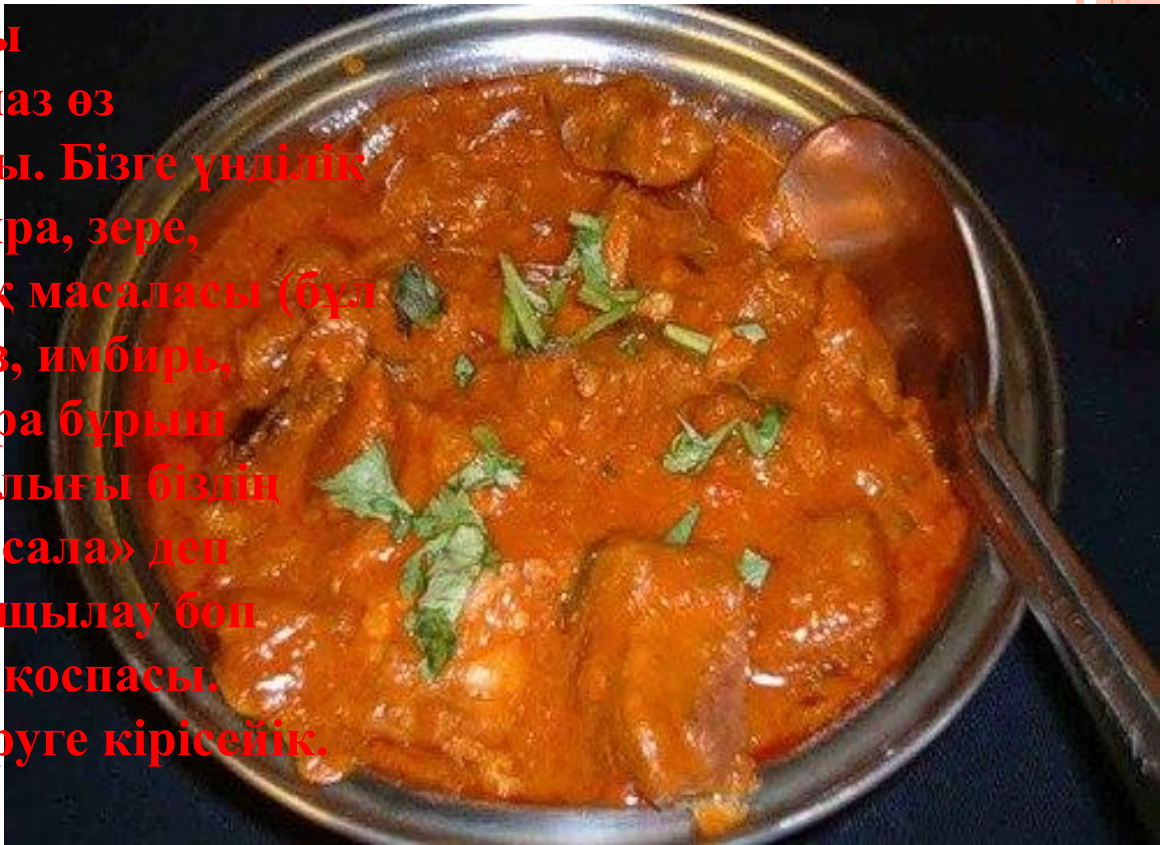
Сиропка лимон

шырыны керек

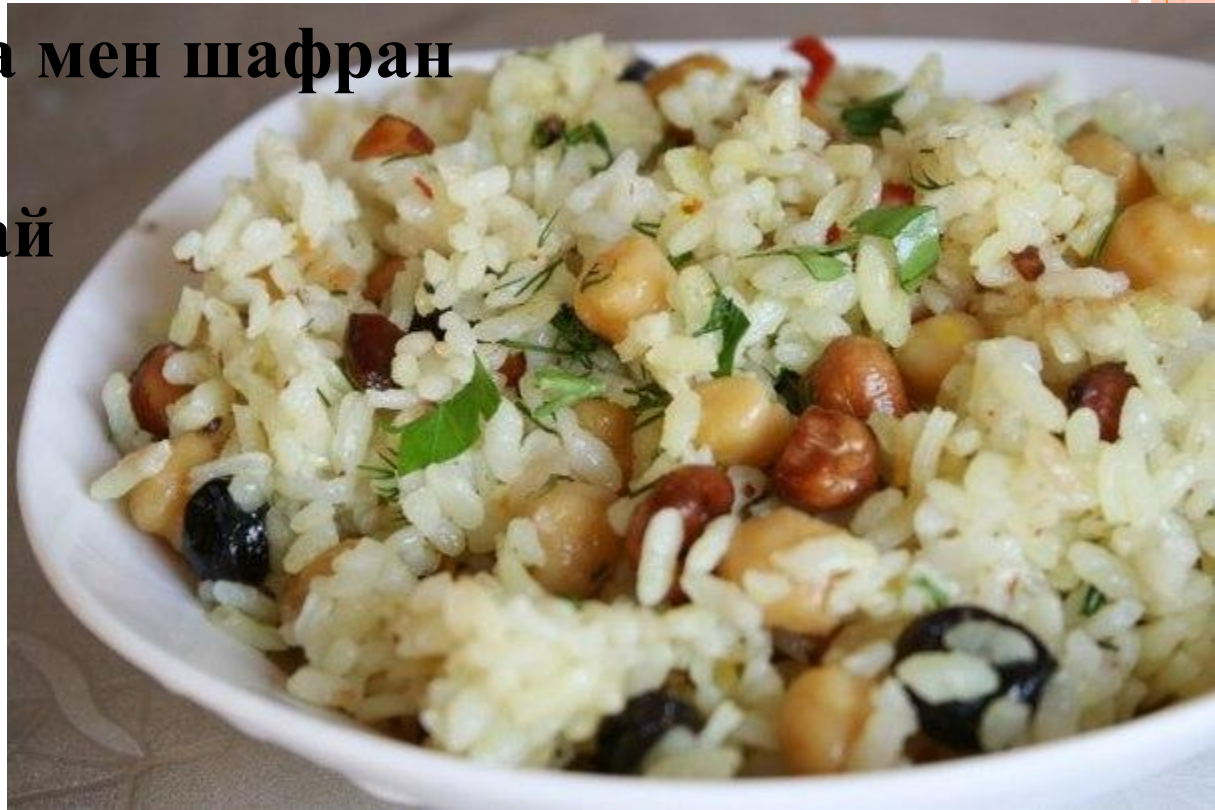


Карри

Карри тауығы үшін бізге: пияз, қызанақ, сарымсақ, көк бұрыш, имбирь, кинза қажет. Егер белдемесін пайдаланатын болсаңыз, бұл тамақ үшін ең жақсысы балғын көкөністерді қосқан абзал. Гиридің айтуынша, сүйектерін мүжіп отырғаннан гөрі, тұздықта дайындалған жұмсақ етті жеген әлдеқайда артық. Ал карри құрамындағы дәмдеуіштердің түрін әрбір аспаз өз талғамына қарай таңдап алады. Бізге үнділік ас қатықтары: ұнтақталған зира, зере, куркума, қызыл бұрыш, тауық масаласы (бұл сондай тұздық). Сондай-ақ, тұз, имбирь, кардамон, лавр жапырағы, қара бұрыш керек. Бұл дәмдеуіштердің барлығы біздің үйбикелерге таңсық емес. «Масала» деп аталатын астатым - бұл дәмі ащылау боп келетін дайын үнділік шөптер қоспасы. Сонымен, карри тауығын пісіруге кірісейік.



250 гр күріш
50 гр миндаль жаңғағы
50 гр кешью
100 гр қара мейіз
100 гр нут
шәй қасық тұз
0,5 шәй қасығы зира мен шафран
аскөк
6 ас қасық сұйық май
1 ащы бұрыш
1 түйір сарымсақ



Назарларыңызға

рахмет!!!!!!!!!!

