



## DAL

**Retsept:** Deep Mohan Singh Arneja ; Jamie ajakiri

### Valmistamine

Dal'i tehakse kõigis India kodudes ja kõige sagedamini läätsedest. Meie aga kohandasime seda etsepti eestlastele kodusemaks ning valmistame selle kollaste hernestega. Mõni armastab lisada dal'ile tomateid, aga meile meeldib, kui läätsede maitse särama jääb. Pane herved kaussi, kalla üle külma veega ja loputa hästi läbi; kui vesi muutub häguseks, siis vaheta see ära ja loputa uuesti, kuni hernestest ei eraldu enam tärklisi. Vala hernestele 0,7 l vett ja jäta üleöö seisma. Kalla leotatud herved koos veega potti, kuumuta keemiseni ja vähenda kuumust. Riisu pinnalt vaht, lisa kurkum ja näputäis soola. Hauta 30 minutit, kuni herved on pehmed, pane kõrvale. Vajadusel lisa veidi vett, et saaksid parajalt vedela dal'i. Aja ghee potis kuumaks. Kalla vürtsköömned potti; kui need praksuma hakkavad, lisa sibul ja kuivatatud tšilli. Sega paar sekundit, seejärel hauta madalal kuumusel, kuni sibul on pehme ja kergelt kuldne. Lisa roheline tšilli ja jahvatatud tšillipulber, sega kõik hästi läbi, kalla soojale dal'ile ja serveeri koos India leiva, näiteks chapati'ga. Märkus Ghee on selitatud või, mida saab osta enamikest ökopoodidest. Kui ghee'd ei ole käepärast, siis võid asendada selle tavalise koorevõiga. [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

### Neljale

350 g Veski Mati kollaseid kooritud herneid

- 1 tl kurkumit
- 3 sl ghee'd (vt märkus)
- 1 tl vürtsköömneid
- 1 roheline tšilli, seemnetest puhastatud ja hakitud
- ½ keskmist sibulat, kergelt hakitud
- 1 kuivatatud punane tšilli
- ½ tl jahvatatud Kašmiiri tšillit