

پنیر مالای کاری هندی

روغن را در تابه بریزید و کمی گرم کنید. پیاز را اضافه کرده و بعد از آنکه رنگ پیاز کمی شفاف شد، زنجبیل را که پوستش را کنده و چند اسلایسش کرده‌اید همراه سیر خرد شده اضافه کنید و تفت بدهید. فلفل سبز تند را هم چند تکه کنید...

مواد لازم:

پنیر روستایی هند: 200 گرم
پیاز کوچک: سه عدد نواری باریک خرد شده
زنجبیل تازه: یک تکه چهار سانتی‌متری
سیر: 8 حبه
نمک: به میزان لازم
پودر هل سبز: یک دوم قاشق چای‌خوری
فلفل سبز تند: دو تا سه عدد
خامه: یک و یک دوم پیمانه
زیره سبز: یک قاشق غذاخوری
فلفل سیاه خرد شده: به میزان لازم
پودر انبه: یک دوم قاشق چای‌خوری
روغن مایع: به میزان لازم
گشنیز: چند ساقه برای تزیین

طرز تهیه:

1. روغن را در تابه بریزید و کمی گرم کنید. پیاز را اضافه کرده و بعد از آنکه رنگ پیاز کمی شفاف شد، زنجبیل را که پوستش را کنده و چند اسلایسش کرده‌اید همراه سیر خرد شده اضافه کنید و تفت بدهید. فلفل سبز تند را هم چند تکه کنید و داخل مواد بریزید و بعد زرد چوبه را اضافه کنید. وای چه رنگی! واقعا که این زردچوبه معجزه است. حالا به یک دستگاه غذاساز که به عصای دست آشپزها معروف است، احتیاج دارید.

2. پیاز را با یک فنجان آب داخل آن ریخته و دکمه را بزنید و حسابی آن را پوره کنید. نمی‌خواهیم چیزی از پیازها معلوم شود، بلکه می‌خواهیم یک پوره زرد و زیبا به دست بیاوریم. خب کافیه! آفرین خودش است؛ همانی که می‌خواهیم. سریع سراغ یک تابه بروید. داخل آن روغن بریزید و وقتی گرم شد زیره و برگ‌بو را اضافه کنید. صدا و عطر خوبی دارد گوش کنید، استشمام کنید و لذت ببرید.

3. حالا دیگر نگذارید، بسوزند. سریع پوره پیاز را اضافه کرده و به مدت سه، چهار دقیقه تفت دهید. زیاد سر زمان حساسیت به خرج ندهید. بهتر است همیشه به چشمان‌تان اعتماد کنید و تغییر حالت‌ها را ببینید، حس کنید و تصمیم بگیرید. پودر انبه را اضافه کنید (راستی پودر انبه را می‌توانید از عطاری‌ها تهیه کنید) و نمک بزنید.

4. یادم می‌آید یک آشپز هندی وقتی می‌خواست به غذا نمک اضافه کند با خودش می‌خواند نمک شمک نمک شمک و کلی شاد آشپزی می‌کرد. شما هم شاد آشپزی کنید. خیلی خوب است. یک فنجان آب اضافه کنید و صبر کنید تا غذا چندقل بزند، سپس خامه را در حالی که شعله گاز کم است کم‌کم اضافه کنید تا نبرد.

5. بروید سراغ پنیر و آن را برش‌های مکعبی بزنید و داخل مالای کاری بریزید و هم بزنید. فلفل سیاه نیم‌کوب و پودر هل را اضافه کنید و بعد از روی حرارت بردارید و در ظرف موردنظر کشیده و با چند ساقه گشنیز تزیین کنید.