

רכיבים:

למילוי:
2 תפוחי אדמה גדולים פלפל צ'ילי אדום/ירוק, נקי מהגרעינים וקצוץ דק 1 כפית עלי כוסברה, קצוצים

1 בצל אדום, קצוץ דק (אפשר לטגן אותו קודם) או ארבעה בצלים ירוקים קצוצים (גם החלק הירוק וגם הלבן)

½כפית שורש ג'ינג'ר, קצוץ

¼ כפית מלח

1 כפית גדושה אבקת כוסברה

¼ כפית כורכום

¼ כפית זרעי כמון / כמון טחון

¼ כפית גאראם מסלה

¼כפית אבקת צ'ילי או חצי כפית פפריקה חריפה

לבצק:

1 כוס קמח מלא 3/1 כוס מים

אופן ההכנה:

המלית:

1. מבשלים את תפוחי האדמה ומועכים לפירה. 2. מוסיפים לסיר יתר הרכיבים ומערבבים היטב.

הבצק:

1. מוסיפים לקערה את הקמח והמים ולשיםלפחות 5 דקות. אם דביק, להוסיף קמח, אם קשה מדי להוסיף מים. 2. לכסות את הבצע למשל כלרבע שעה 3. לחלק לארבעה חלקים, ללוש כדור מכל חלק לכסות לעוד רבע שעה

הרכבת המנה:

1. לקמח משטח בקמח רגיל. 2. לקחת אחד הכדורים ולרדד לעלה דק (מהמרכז החוצה). 3. להניח מהתערובת במרכז, לקפל ולסגור קצוות.

4. למעוך ולרדד פעם נוספת על משטח מקומח - לשים לב לא "לפצוע" את הפרתה.

5. לחמם מחבת כבדה בלי שמן.

6. להניח על המחבת, אחרי 4 דקות להפוך, אפשר לגלגל על הצד.

7. להניח מכוסה בצד ולעבור לכדור הבא.