רכיבים:

3 כפות שמן
½ כפית סוכר
1 כפית אורגנו טחון
אבקת צ'ילי לפי הטעם
½ כפית כורכום
500 גרם גבינה לבנה קשה (טוב טעם , או ריקוטה)
¾ כוס קמח
1 כפית ג'ינג'ר טרי מגורד דק
1 כפית שום

½ כפית גאראם מסאלה
מלח לפי הטעם
2 בצלים חתוכים לטבעות דקות
½ כף שמן
½ כף כוסברה טריה קצוצה דק
שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. חותכים את הגבינה לקוביות קטנות.
2. מכינים עיסה מהקמח, הג'ינג'ר, השום, הכורכום, האורגנו, הגראם מסאלה והמלח – תוך הוספה של 2-3 כפות מים כדי לדלל את העיסה. מערבבים היטב, מוסיפים ½ כף שמן.

3. מכניסים את קוביות הגבינה וטבעות הבצל לתוך עיסת הקמח, מערבבים היטב שהכל יכוסה , משהים 15 דקות.
4. מחממים שמן במחבת עם תחתית כבדה, כשחם – מטגנים בו את קוביות הגבינה עד שהן מקבלות גוון זהוב מכל הצדדים. מוציאים מהמחבת ומניחים בצד.
5. מכניסים למחבת את כל שאריות עיסת הקמח והבצל, מטגנים במשך מספר דקות, מנמיכים את הלהבה, מכניסים את קוביות הגבינה המטוגנת, מוסיפים את אבקת הצ'ילי, את הסוכר והמלח ומערבבים היטב.
6. מעטרים מלמעלה בכוסברה קצוצה דק, ומגישים חם.