



Dahi Baray

Ingrédients:

- ½ tasse de Moong daal
- ½ c. à thé de graines de carom
- 1 tasse de farine tamisée
- 1 c. à thé de poudre de piment rouge
- ½ c. à thé de poudre de curcuma
- ½ tasse d'eau
- 1 c. à soupe d'huile de maïs
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- Huile de maïs pour la friture
- Eau tiède
- 1 c. à soupe de sel
- ½ kg de **yogourt Khaas**
- 4 à 5 c. à soupe de sucre
- 1/4 c. à thé de sel
- 4 à 5 c. à soupe de crème
- ½ tasse de lait
- Sauce tamarin
- Dahi bara masala

Préparation:

Dans un mélangeur d'épices, ajouter les lentilles jaunes, les graines de carom et moulin jusqu'à l'obtention d'une poudre fine, puis mettre de côté.

Dans un bol, ajouter la farine, la poudre de lentilles, la poudre de piment rouge, la poudre de curcuma et bien mélanger.

Incorporer progressivement l'eau et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

Ajouter l'huile de maïs et bien mélanger pendant 2 minutes, couvrir et laisser reposer pendant 15 minutes.

Dans le mélange de farine, ajouter le bicarbonate de soude et bien mélanger. Dans un wok, ajouter de l'huile de maïs et faire frire les phulki à feu moyennement doux jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Dans un bol, ajouter de l'eau tiède, du sel et mélanger, ajouter les phulki frits et les laisser tremper pendant 15 à 20 minutes, les sortir et les presser pour enlever l'excès d'eau.

Dans un bol, ajouter le **yogourt Khaas**, le sucre, le sel, la crème, le lait et fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Dans un plat de service, ajouter les phulkiyan et verser le yogourt préparé, la sauce tamarin, le dahi bara masala et servir.