

Onion Bahji (M)



2 stk rødløg	1 stk chili
$\frac{1}{2}$ bt hakket koriander	1 håndfuld hakket persille
2 spsk hakket ingefær	1 spsk gurgemeje
1 spsk spidskommen	2-3 dl kikærtemel
1 dl hvedemel	1 tsk bagepulver
1 tsk salt	Lidt vand

Skær løg i tynde skiver, hak chili. Bland alt sammen og tilsæt vand til det er som en tyk pandekagedej. Steges gyldne i rigeligt olie. Serveres varme med raita.

Raita:

3 dl græsk yoghurt	1 stk agurk, fjern kernerne og hak den
1 finger ingefær, revet	1 fed hvidløg, fint hakket
1 håndfuld hakket persille	1 håndfuld hakket mynte
1 spsk garam masala	1 stk lime, skal og saft
$\frac{1}{2}$ tsk salt	

Bland alt.