

25.55x31.58	1	עמוד 33	ישראל היום - כותרת	20/11/2015	50576293-7
טא 111 - מסעוד - 43400					



צ'פאטי עם ראיטה קשיו, מלפפונים, עשבים וצ'אטני תפוחים

החומרים (ל-8 מנות):

- מלח לפי הטעם
- **לצ'אטני:**
- 3 תפוחים קלופים וחתוכים לקוביות
- 2 כפות מים
- 1 כף חומץ תפוחים
- 1 כפית ג'ינג'ר טרי מגורר
- 2 כפיות קינמון
- 1/2 כפית זרעי אניס או 1 כוכב אניס
- 2 פרוסות צ'ילי אדום (אפשר גם יותר)
- 2 מסמרי ציפורן
- 1 כף זרעי כוסברה גרוסים
- 3 כפות סוכר חום

- עד שמתקבלת מרקחת סמיכה.
- 4. מחלקים את הבצק לכדורים, ומרדדים לעלה דק ועגול.
- 5. מחממים מחבת נונסטיק יבשה ומניחים בה עלה בצק. קולים משני הצדדים על להבה בינונית עד להשחמה.
- 6. מגישים בליווי הראיטה והצ'אטני.

פאקורה בצל ירוק

החומרים (לכ-20 יחידות):

- 6 ענפי בצל ירוק קצוצים (החלקים הלבן והירוק)
- 3/4 כוס קמח חומס
- 1 כף קמח אורז
- 4 כפות מים
- 1 כפית צ'ילי טחון
- 1/2 כפית זרעי כוסברה גרוסים
- 1/2 כפית מלח
- 1/2 כפית תבלין קארי איכותי
- קורט כורכום
- 1/4 כפית מלח
- 2 כפות שומשום
- כ-1 ליטר שמן לטיגון, תלוי בגודל הסיר



- **אופן ההכנה:**
- 1. מערבבים את כל המרכיבים לעיסה אחידה וגבשושית.
- 2. בסיר מחממים שמן לטיגון עמוק. בעזרת כף מניחים בשמן החם תלוליות מהעיסה.
- 3. מטגנים להזהבה מכל הכיוונים.
- 4. מסננים, מספיגים שאריות שמן, בוזקים מעט מלח מייד לאחר הטיגון ומגישים חם.

הודו, אהבתי

עם מעדנים ססגוניים, תבלינים ייחודיים, ניחוחות ממכרים וזיכרונות מתוקים – איך אפשר שלא להתאהב במטבח ההודי?

מאיה דרין | מנת היום

צילום וסטיילינג: לירון אלמוג

במטבח ההודי התאהבתי בשנית ביום ראשון שגרתתי למדי שהפך יום חג עם היכנסי למסעדת טאיזו. שף יובל בן נריה מבשל מדי ראשון את המטבח ההודי שלו, והוא אחר, ומיוחד, ובוטט ומרגש, ועושה בי נפלאות.

וכשהתכנסו אל פתח שערינו שפים מרחבי תבל לפסטיבל שולחנות עגולים ומסעירים, התרגשתי לגלות שבמטבח של טאיזו תתארח מסעדת סינמון ההודית הירועה מלונדון. יחד – ישראלים, בריטים, הודים. טבחים מפה ומשם ומהרחק יבשלו סדרת ארוחות שיגישו אל השולחן הישראלי שעטנו של טעמים מידי שף בן נריה ואורחיו שף סינגה ושף ראקש. maya.darin.tlv@gmail.com

אני עדיין זוכרת את טעמיה של המסעדה ההודית הראשונה שידעתי. היה זה בלונדון של שנות ה-80. אני בת 10. ילדה רעבה להרפתקאות ולאוכל טעים. הריח האחר של המסעדה האפולולית ותב"שיליה היכו בנחירי והעירו את סקרנותי כי רבה. וטעמתי מהכל. מכל מגש מתכת מעוטר, פינכה וקערית. והתאהבתי.



גובי מסאלה

מתכון באדיבות שף יובל בן נריה (טאיזו)

החומרים (ל-6 מנות):

- לתרד שחור:
- 1 ק"ג תרד טורקי
- 1/2 כוס שמן זית
- 1/2 כפית תערובת גראם מסאלה
- **לכופתאות תפ"א ותרד שחור:**
- 1 ק"ג תפ"א קלוף
- 1/2 כוסות קמח פסטטה
- 2 חלמונים
- תרד שחור מוכן מראש
- 1 כפית מלח
- **לתבשיל גובי:**
- שמן סויה לטיגון
- 1 כפית זרעי חילבה
- 1 כפית זרעי כמון
- 2 כפיות זרעי כוסברה
- 3 שיני שום קצוץ
- 1 כף ג'ינג'ר קצוץ
- 1 כפית אבקת כורכום
- 3 כוסות עגבניות מרוסקות
- 1/2 כוס מים
- 1 כפית גראם מסאלה
- קורט שאטה גרוס
- 3 כפות סוכר
- 1 כף מלח
- **להגשה:**
- 1 ראש כרובית
- 1 גביע שמנת חמוצה
- חופן שקדים קלויים
- צרור עלי כוסברה טריים

אופן ההכנה:

1. לתרד השחור: בסיר רחב מחממים את השמן על אש בינונית. מוסיפים את התרד, מנמיכים לאש נמוכה ומבשלים כשעה תוך כדי ערבוב עד שהנוזלים מתאדים והתרד משחיר.
2. מוסיפים גראם מסאלה, מערבבים ומסירים מהאש. מניחים להתקרר.
3. לכופתאות תפ"א: מבשלים תפ"א בסיר עם הרבה מים ומעט מלח עד לריכוך מוחלט.
4. מסננים מהמים, טוחנים לפירה ומצננים.
5. מוסיפים לתפ"א קמח, חלמונים, תרד שחור ומלח ולשים עד לקבלת בצק אחיד.
6. מקמחים את הידיים ומכרדרים לכדורים קטנים (בקוטר 2 ס"מ).
7. מבשלים במים רותחים (עם מעט מלח) במשך כ-2 דקות.
8. מעבירים למי קרח על מנת לעצור את הבישול.
9. לתבשיל גובי: לסיר רחב, על להבה בינונית, שופכים מעט שמן לטיגון, זרעי חילבה, זרעי כמון וזרעי כוסברה ומטגנים כדקה.
10. מוסיפים לסיר שום וג'ינג'ר ומטגנים עוד דקה. מורסיפים כורכום, עגבניות מרוסקות, מים, גראם מסאלה, שאטה, סוכר ומלח, מערבבים היטב ומבשלים ברתחה עדינה עוד כ-15 דקות.
11. להגשה: מבשלים את הכרובית במים רותחים עם מעט מלח כ-30 שניות, מצננים ומפרידים לפרחים בגודל כ-2 ס"מ.
12. מחממים מחבת רחבה עם מעט שמן, מוסיפים את פרחי הכרובית לטיגון קצר, מוסיפים את הכופתאות לעוד כדקה ומוסיפים את התבשיל לחימום וחיבור הטעמים.
13. מגישים בתוספת שמנת חמוצה, שקדים ועלי כוסברה טריים.