

Receta de BhelPuri, arroz inflado con fideos de lentejas

- 1 taza de arroz inflado (Kurmura)
- 1/2 taza de tomate picado (Tamatar)
- 1/2 taza de cebolla picada (Pyaj)
- 1/4 taza de hojas de cilantro picado (Dhania Patta)
- 1/2 taza de papa hervida y puré (Aloo)
- 4 chiles verdes picados (Hari Mirch)
- 1 cucharada de jengibre picado (Adrak)
- 1 cucharada de Garam Masala
- 6 cucharadas de tamarindo (Imli) Chutney
- 6 cucharadas de hojas de cilantro (Dhania Patta) y chutney de menta
- 1/2 taza Nimkis
- 1/2 taza Gol gappas
- 2 cucharadas de jugo de limón (nimbu)

- 1** Mezclar el arroz inflado, tomates, cebollas.
- 2** Drenar el agua de las patatas ralladas y mezclar .
- 3** Mezclar todos los ingredientes y añadir a esto los condimentos
- 4** Ligeramente triturar y añadir el nimkis y golgappas.
- 5** Añadir directamente a la masa y mezclar bien.
- 6** Finalmente decorar con hojas de cilantro y jugo de limón. Sirva de inmediato (agregar sal al gusto).