



## *Curry Chawall*

### **Ingredienti per 6 persone**

Una cipolla e mezza  
Una patata  
Sale q.b  
1 cucchiaio di Geera powder (polvere di cumino)  
1 cucchiaio di polvere di coriandolo  
1 cucchiaio di Garam Masala (misto spezie indiane)  
1 cucchiaio di olio di girasole  
2 cucchiaini mango pickle  
½ kg yogurt.  
50 gr. di Farina di ceci

### **Procedimento:**

Affettare la cipolla e soffriggerla per circa 7 minuti a fuoco lento, finché non sarà leggermente appassita.  
Affettare la patata ed aggiungerla alla cipolla. Continuare a rosolare dolcemente per altri 5 minuti, quindi aggiungere le spezie e lasciare soffriggere molto dolcemente affinché il tutto si insaporisca a dovere.  
Salare.  
Aggiungere quindi lo yogurt e un pochino di acqua.  
Portare ad ebollizione e lasciare cuocere per altri 10 minuti circa.  
Unire la farina di ceci rimastando e lasciare cuocere per alcuni minuti.

Servire ben caldo accompagnato da riso bollito