

Ulundhu vadai

- 3 kopper urad dal (flækkede sorte linser)
- 1 tsk bukkehorn frø
- 1 sp knust peber
- 1 tsk knust ingefær
- 2-3 knuste grønne chilier
- 1-2 løg
- Salt
- Olie til stegning

image/pjpeg ikon [ulundhu vadai.JPG](#) [1]

Er det første gang man skal lave vadai, er det en god ide at se videoen inden man går i gang. Selvom det er 2 forskellige opskrifter, er metoden stadigvæk den samme.

God fornøjelse.

Se hvordan man laver vadai:

- Urad dal og bukkehorn frø sættes i blød i varmt vand i en time.
- Blend urad dal ved at tilføje vand (lidt vand som muligt). Dejen skal være meget tyk, og skulle gerne flyde i vandet uden at blive opløst. (en lille test, så ved man om dejen er tyk nok).
- Tilføj salt, peber, ingefær og grønne chilier til dejen.
- varme olie i en høj gryde/pande.
- Gøre hænderne våde med lidt vand, så dejen ikke sidder fast på hænderne. Brug en ske til at tag lidt af dejen og forme det som småkage, og lav et lille hul i midten.
- Smid vadaien i varm olie og indtil det bliver gylden brun.

[Share this](#) [2]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](#)

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/forret/ulundhu-vadai>

Links:

[1] <http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/ulundhu%20vadai.JPG>

[2]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fforret%2Fulundhu%20vadai&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk