

Paruppu Vadai - ærtebønne vadai

25 stk.

- 250 g. halve ærtebønner
- 2 løg
- 3 tørrede chili
- En lille håndfuld curryblade
- 2 tsk salt.
- olie

image/jpeg ikon [paruppu vadai.jpg](#) [1]

- Ærtebønner vaskes og sættes i blød i 6 timer.
- Iblødsætningsvandet hældes fra og Ærtebønnerblendes groft med lidt vand.
- Løg, chilifrugter og curry-blade hakkes fint og blandes i Ærtebønner sammen med salt.
- Farsen formes til små frikadeller, der frituresteges til de er lysebrune.

[Share this](#) [2]

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

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/forret/paruppu-vadai-%C3%A6rteb%C3%B8nne-vadai>

Links:

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

[2]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fforret%2Fparuppu-vadai-%25C3%25A6rteb%25C3%25B8nne-vadai&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk