

Rotti

2

- 500 g. mel
- ½ finthakket løg
- 5-7 finthakket grønne chili
- 50 g. frisk kokosmel
- 2-2½ tsk. salt
- 300 ml. lunkent vand

image/jpeg ikon [IMG_8615.JPG](#) [1]

image/jpeg ikon [IMG_8596.JPG](#) [2]

image/jpeg ikon [IMG_8605.JPG](#) [3]

image/jpeg ikon [IMG_8609.JPG](#) [4]

image/jpeg ikon [IMG_8610.JPG](#) [5]

image/jpeg ikon [IMG_8611.JPG](#) [6]

image/jpeg ikon [IMG_8612.JPG](#) [7]

image/jpeg ikon [IMG_8614.JPG](#) [8]

8-10 stykker.

Rotti kan spises med al slags curry, men i dag fik vi det serveret med makrelsambal.

- Ingredienser blandes med hånden, og vand tilføjes lidt ad gangen. Lad dejen hæve i ca. ½ time.
- Dejen deles i 8 -10 stykker boller. Hæld olie på en tallerken og brug det til at forme dejen flad.
- Varm en pande, og smid rotti på panden. Rotti skal have ca. 2½ min på hver side, indtil det bliver gylden.

[Share this](#) [9]

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/hovedret/rotti>

Links:

[1] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8615.JPG

[2] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8596.JPG

[3] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8605.JPG

[4] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8609.JPG

[5] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8610.JPG

[6] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8611.JPG

[7] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8612.JPG

[8] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8614.JPG

[9]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Frotti