

Bhonda

Ca. 20 stk.

- 500 g. kartofler
- 100 g. revet gulerødder
- 100 g. fint snittet porre
- 1 fint hakket løg
- 5 grøn chili, fint hakkes
- håndfuld karryblade, fint hakkes
- 1 tsk. tørret chili
- 1 tsk. stødt spidskommen
- ½ tsk. sennepsfrø
- ¼ tsk. gurkemeje
- 1 spsk. citronsaft
- salt (efter smag)
- ¾ l. Olie til stegning

Dej:

- 50 g. hvedemel
- 50 g. kikærtemel
- En fingerspids salt
- ¼ tsk. gurkemeje
- lunket vand

image/jpeg ikon [IMG_1868.JPG](#) [1]

image/jpeg ikon [IMG_1832.JPG](#) [2]

image/jpeg ikon [IMG_1835.JPG](#) [3]

image/jpeg ikon [IMG_1844.JPG](#) [4]

image/jpeg ikon [IMG_1860.JPG](#) [5]

image/jpeg ikon [IMG_1861.JPG](#) [6]

image/jpeg ikon [IMG_1864.JPG](#) [7]

image/jpeg ikon [IMG_1867.JPG](#) [8]

Serveres med kaffe/the som eftermiddagssnacks. Kan også serveres som forret eller som snacks til fester.

Kartoflerne koges og moses.

Olie varmes i en pande, når panden er varmt tilsæt sennepsfrø. Når sennepsfrø begynder at springe tilsæt løg og chili.

Tilføj revet gulerødder og lad det simre 1-2 min. Tilsæt porre, karryblad, stødt spidskommen og tørret chili pulver. Smag til med salt. Lad det svitse et par minutter.

Sluk komfuret. Tilsæt mosede kartofler, gurkemeje, citronsaft.

Lad det køle 15-20 min, hvorefter de formes til små kugler.

Dej:

Ingredienser blandes. Dejen skal være flydende (ligesom pandekagedej)

Hæld $\frac{3}{4}$ liter olien i en gryde og lad det varme.

Dyp kuglerne i dejen og friture steg det.2 min på hver side

[Share this](#)

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/snacks/bhonda>

Links:

[1] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_1868.JPG

[2] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_1832.JPG

[3] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_1835_0.JPG

[4] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_1844.JPG

[5] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_1860_0.JPG

[6] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_1861.JPG

[7] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_1864.JPG

[8] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_1867.JPG

[9]

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