

Polouri (Aus Guyana)

260g Weizenmehl,
30g Hefe,
2 -3 Esslöffel Zwiebel gehackt,
1 ELKoriander,
½ - Teelöffel Kreuzkümmelgewürz,
½ Teelöffel Kurkuma,
½ Teelöffel Currypulver,
1 Teelöffel Salz,
2 Teelöffel Zucker und
1 1/3 Tasse warmes Wasser zu einem Teig verneten.

Das ganze an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen
Portionsweise den Teig frittieren

Ergibt: 12 Stück
Zubereitungszeit: 10min.
Gehzeit: 2 Stunden