

Dholl puri (Aus Mauritius)

250g gelbe Linsen	mit
Kurkuma	in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen.
Cumin	Beim Abgießen das Wasser auffangen. Linsen mit
Bockshornklee	und
	pürieren
250g Weizenmehl	mit Salz und dem Linsenwasser zu einem Teig
	kneten und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen

Aus dem Teig 6 Bällchen formen, eine Mulde hineindrücken und von den Linsen etwas hinein geben. Dann wieder gut zudrücken und so dünn wie möglich ausrollen. Die Fladen nacheinander in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Von oben ebenfalls mit Öl bestreichen.

Die Dholl puri sofort paarweise mit Curries, Achards und/oder Chutneys servieren

Ergibt: 6 Stück

Zubereitungszeit: Ca 25min.