

1 tazza di ceci lasciati immersi in acqua per una notte (Tabuli chana)
1 cucchiaino di pasta di zenzero
1 cucchiaino di pasta d'aglio
1 cucchiaino di polvere di peperoncino
½ cucchiaino di polvere di curcuma
1 tazza di yogurt fresco
1 tazza di pomdori tritati
2 patate tritate
3 peperoncini verdi tritati
3 cucchiaini di burro chiarificato
sale a piacere.

PER LA COTTURA

2 cucchiaini di coriandolo tritato
1 cucchiaio di menta tritata
1 peperoncino verde tritato
2 cucchiaini di cipolle fritte
¼ tazza di latte e un pizzico di zafferano

PREPARAZIONE

1 Per il riso: Miscelare l'acqua ed il latte. Aggiungere gli ingredienti rimanenti al riso scolato con il preparato di latte e acqua e cuocere fino a cottura pressoché ultimata.

Per la salsa: Bollire i ceci con un po' d'acqua e scolarli. Scaldare il burro chiarificato in una padella, aggiungere le paste di zenzero e aglio e cuocere per un pochino. Ora aggiungere la polvere di peperoncino e di curcuma e cuocere per un minuto. Aggiungere gli ingredienti rimanenti, sale e ceci e mescolare per un po'.

Come procedere: Aggiungere al riso cotto, il coriandolo, la menta, i peperoncini verdi e le

cipolle fritte. Mettere sul fondo di una grossa ciotola uno strato di riso e cospargere con uno strato di salsa di ceci. Continuare ad alternare i piani di riso e salsa. Alla fine, cospargere con il latte di zafferano, coprire e infornare a 200°C per 30 minuti. Quando è cotto, girarlo a testa in giù su di un piatto da portata e servire caldo.