

Namak Pare (Frittierte Plätzchen)

Kategorien: Kuchen, Pikant, Fritöse, Land, Kleingebäck

Zutaten für: 4 Portionen

Rezept aus Indien

1	Teel.	Mehl Vollkornmehl
1	Essl.	Butter Butterschmalz
1/2	Teel.	Salz Meersalz
1/2	Teel.	Kümmel Kreuzkümmel
2	Essl.	Joghurt Joghurt entrahmt
		Pflanzenöl zum Ausbacken

Anleitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Butter erhitzen und rauchend heiß zum Mehl geben, dann das Salz, den Kümmel und zum Schluß nach und nach den Joghurt zufügen. Den Teig wenigstens 10 Minuten lang kneten und dann auf einem bemehlten Brett gut 1 cm dick ausrollen.

Jetzt das Öl in einem schweren Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen.

Den Teig in kleine Quadrate schneiden und jeweils eine Handvoll schwimmend im Öl ausbacken.

Abtropfen lassen und servieren.