



## DAL I.

Indija približno 6 skodelic (1,4 l)

	1. korak	
<i>1 skodelica (200 g) dala, leče ali posušenega graha</i>		<i>6 skodelic (1,4 l) vode</i>
	2. korak	
<i>1 žlica ghija, masla ali olja ščepec asafetide (neobvezno) ½ žličke črnih gorčičnih semen 1 žlička semen kumina</i>		<i>½ žličke mletega koriandra 1/8 žličke mletih klinčkov 3/4 žličke mlete kurkume</i>
	3. korak	
<i>sol</i>		<i>sesekljan sveži koriander (neobvezno)</i>

1. Dal preberite. Stresite ga v lonec z vodo in počakajte, da zavre. Zmanjšajte plamen in kuhajte 2 do 4 ure, da se dal zmehča, kar je odvisno od vrste dala.
2. V majhni kozici segrejte ghi, maslo ali olje. Po vrsti dodajte začimbe in jih pražite 1 do 2 minuti na šibkem ognju, da gorčična semena zaplešejo. Odstavite.
3. Vlijte malo juhe na začimbe in se umaknite, medtem ko cvrčijo. Ko prenehajo cvrčati, mešanico vlijte nazaj v juho in dobro premešajte. Z metlico stepajte, da se zrna stročnic zlomijo. Solite po okusu. Po želji vmešajte pest sesekljanega koriandra.