طريقة تحضير بطاطس بالكاري

الكمية تكفي لــ: 4 أشخاص

وقت الطهي: 30 دقيقة

المقادير:

- 4 حبات بطاطس، مقشرة ومقطعة مكعبات
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 حبة بصل، مفروم
- 3 فص ثوم، مهروس
- 2 ملعقة صغيرة كمون حب
- 1 ملعقة صغيرة شطة
- 4 ملعقة صغيرة بودرة الكاري
- 2 ملعقة صغيرة بهارات المسالا الهندية
- ½ ملعقة صغيرة زنجبيل، مفروم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 علبة طماطم مهروسة
- 1 كوب بازيلاء
- 1 علبة حليب جوز الهند

طريقة التحضير:

1. في قدر، تسلق البطاطس في ماء مملح حتى تغلي ثم تخفف النار وتترك لحوالي 15 دقيقة حتى تطرى ثم تصفى من الماء.
2. في مقلاة، يسخن الزيت على نار متوسطة ويضاف البصل والثوم مع التقليب لحوالي 5 دقائق ثم يضاف الكمون والكاري والمسالا والزنجبيل والملح والشطة مع التحريك لبضع دقائق.
3. تضاف البطاطا والطماطم والبازيلاء وحليب جوز الهند الى المقلاة ويترك المزيج لحوالي 10 دقائق على النار حتى الغليان.
4. يسكب البطاطس بالكاري في أطباق عميقة للتقديم وتقدم ساخنة.