

INDIAI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST INDIAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

Előadó:

**KAVITA
 BATHIJA**

Bombay Express

1061 Budapest,
 Andrásy út 44.
 +36 1 332 8363
 bombayexpress.hu

SÁRGABARACK LASSI (4 személyre)

500g sárgabarack
 1 nagy doboz joghurt
 4 ek. méz
 cukor - ha szükségét érezzük
 tört jég -
 ugyanannyi, mint joghurt
 50g sárgabarack, a díszítéshez

Alaposan összeturmixoljuk a felsorolt összetevőket. Tálalásig tartjuk hűtőben. Töltsük poharakba/kelyhekbe, díszítsük friss sárgabarackkal.



APRICOT LASSI – APRICOT YOGHURT DRINK (serves 4)

500g apricot
 1 big tub of yoghurt
 4 tbsp. honey
 sugar if required
 crushed ice,
 the same quantity as yoghurt
 50g apricot, for decoration

Blend all the above ingredients into a smooth mixture. Chill in the refrigerator till you are ready to serve. Pour in the serving glasses and top each glass with a few fresh apricot.

HAGYMAKARIKÁK CSICSERIBORSÓLISZTES PANÍRBAN (4 személyre)

5 fehéragyoma
 80g csicseriborsóliszt
 3 zöld chili, felaprózva
 1 tk. szóda-bikarbóna
 2 ek. olaj
 50g zöldkoriander, felaprózva
 só
 víz
 olaj

A hagymát vékony karikákra szeleteljük, majd egy nagy tálba tesszük, a csicseriborsóliszttel, a chilivel és a zöldkorianderrel egyetemben. Hozzáadjuk a szóda-bikarbónát és a sót, majd elkeverjük annyi vízzel, míg jóállagú tésztamasszát nem kapunk. Egy serpenyőn olajat hevítünk, majd 2 evőkanálnyit hozzáadunk belőle a tésztánkhoz és alaposan elkeverjük. Egy kanál segítségével az olajba helyezzük a hagymás keverékünket, és addig sütjük őket, míg aranyszínűvé nem válnak. (A tésztánkat csak a sütés előtt egy pillanattal sózzuk, különben a só elkezd kioldani a hagyma vıztartalmát).



ONION BHAJIA – ONION RINGS IN CHICKPEA FLOUR (serves 4)

5 white onions
 2 cup chickpea flour
 3 green chilli, chopped
 1 tsp. soda-bicarbonate
 2 tbsp. oil
 1/2 cup fresh coriander, chopped
 salt
 water
 oil

Mix the sliced onions with the flour, the chopped green chillies and coriander. Add the soda bi-carbonate, and salt. Mix all these ingredients with water till you have a thick batter. In a pan heat some oil. Then add 2 table spoons of this hot oil to your thick batter. Mix again into a smooth paste. With a tablespoon, scoop this batter and release into the hot oil. Fry the bhajias till they are golden brown. Add salt to the batter at the very end just when you are ready to fry (otherwise the combination of salt and onions will make the batter very thin and full of water).

Előadó:

**KAVITA
BATHIJA**

Bombay Express

1061 Budapest,
Andrássy út 44.
+36 1 332 8363
bombayexpress.hu

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

**CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.**

22-23. SEPTEMBER 2009

PANÍRSAJT TIKKA MASALA SZÓSZBAN

(4 személyre)

A panírsajthoz:

panírsajt, 2 liter tejből
1 kaliforniai paprika
1 fehérgyömb
150ml joghurt
1 tk. chilipor és só
1 tk. reszelt fokhagyma és gyömbér
1 ek. zöldkoriander és zöld chili
1 tk. Garam Masala
1 tk. Tandoori Masala
egy citrom leve
1 tk. görögszéna levél

A szószhoz:

2 fehérgyömb, hosszában szeletelve
2 ek. vaj
1 tk. reszelt fokhagyma
2 piros chili
½ piros kaliforniai paprika
2 paradicsom, kockázva
6 ek. paradicsompüré
3 szegfűszeg
1 rúd fahéj
2 zöld kardamom
1tk. római kömény
1 babérlevél
1 tk. Tandoori Masala
4 ek. tejszín

Felkockázzuk a panírt, a paprikát és a hagymát majd a felsorolt fűszereket a joghurthoz keverjük. Minimum 4 órán át marináljuk a panírkockákat ebben a pácban, ezután addig grillezük, míg a szélei színt kapnak. Egy serpenyőben olvasszunk vajat, rakjuk rá a hagymát, a szegfűszeget, a kardamomot, a fahéjat és a babérlevelet. Miután a hagyma megpirult, adjuk hozzá a fokhagymát és pirítsuk újabb néhány percen át. Következik a paprika és a piros chili majd pár perc után a Tandoori Masala. Végül a paradicsom és a paradicsompüré. Pirítsuk addig, míg vaj elkezd kicsapódni a currynek tetejére. Ekkora le vesszük a tűzről és hagyjuk kicsit kihűlni. Ha kihűlt, egy botmixer segítségével alaposan turmixoljuk át. Egy serpenyőben olvasszunk vajat, dobunk rá egy teáskanál római köményt, s pirítsuk, míg színt kap. Ezután öntsük a leturmixolt curryt a serpenyőbe, és forgassuk össze. Hagyjuk forni, majd adjuk hozzá a panírsajtot, a paprikát, és a hagymát. Keverjük hozzá a tejszínt, és tálaljuk.



PANEER TIKKA MASALA – PANEER CHEESE IN TIKKA MASALA SAUCE

(serves 4)

For the paneer:

paneer from 2 litres milk
1 bell pepper
1 white onion
½ cup yoghurt
1 tsp. each of chilli powder and salt
1 tsp. each of crushed garlic and ginger
1 tbs. each of coriander leaves and green chillies
1 tsp. Garam Masala
1 tsp. Tandoori Masala
juice of one lemon
1 tsp. fenugreek leaves

For the sauce:

2 white onions, chopped lengthwise
2 tbs. butter
1 tsp. garlic
2 red chillies
½ a red bell pepper
2 fresh tomatoes
6 tbs. tomato puree
3 cloves
1 stick cinnamon
2 green cardamoms
1 tsp. cumin
1 bay leaf
1 tsp. Tandoori Masala
4 tbs. cream

Dice the paneer, bell pepper, and onion then mix all the above spices with the yoghurt. Marinate the paneer in this mix for at least 4 hours. Then grill them till the edges are brown. In a pan melt the butter, then add the onions and the cloves, cardamoms, cinnamon, and the bay leaf. Fry till the onions have golden brown color. After that, add the garlic and fry it again. Put the 2 red chillies and the bell pepper in and fry them for a couple of minutes too. Place the tandoori masala, the tomatoes and the tomato puree in. Fry till the butter leaves the sides of the curry. Take off from the gas and let it rest. Blend all the above till you get a smooth paste. In a pan melt 1 tbs. butter, add 1 tsp. cumin seeds, then roast them till the seeds turn brown. Then add the above curry to the cumin seeds and fry again. Boil the curry and add the above grilled paneer, bell pepper and onion pieces. Add cream and serve.

MURGH MUSSALAM – CSIRKE GAZDAGON, SÁFRÁNYOS RIZZSEL

(4 személyre)

A csirkéhez:

1 kg csirkecomb
50 g mazsola és mandula, vagy kesudió
50 g kókuszforgács
2 tk. só, chilipor és Garam Masala
1 ek. reszelt fokhagyma és gyömbér
150ml natúr joghurt
egy lime leve
¼ tk. safrány

MURGH MUSSALAM – CHICKEN WITH RICH INGREDIENTS - WITH SAFFRON RICE

(serves 4)

For the chicken:

1 kg of chicken legs
50 g each of raisins, almonds or cashew nuts
50 g coconut
2 tsp. each of salt, chilli powder and Garam Masala
1 tbs. each of crushed garlic and ginger
½ cup natural yoghurt
juice of one lime
¼ tsp. saffron

Előadó:

**KAVITA
BATHIJA**

Bombay Express

1061 Budapest,
Andrássy út 44.
+36 1 332 8363
bombayexpress.hu

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2009. SZEPTEMBER 22-23.

A rizshez:

200g *Basmati rice*
4 szegfűszeg
2 zöld kardamom
1 rúd fahéj
2 babérlevél
1 fekete kardamom
1/2 tk. sáfrány
gí
só

A joghurtot elkeverjük a lime levélvel, fokhagymával, gyömbérrel, sóval. A csirkecombokat mindkét oldalán mélyen beirdaljuk. Alaposan bedörzsöljük a joghurtos marináddal, és 6-8 órára a hűtőbe tesszük őket pácolódni. Ezután leöntjük a kicsapódott vizet a csirkéről, hozzákeverjük a chiliport és a Garam Masalát. A kókusz, mandulát/kesudiót egy kevés vízzel leturmixoljuk, majd hozzáadjuk a sáfrányt is. Egy tepsit alaposan kikenünk vajjal. Rátesszük a combokat, megkenjük őket a kókuszos keverékkel, egy kis szelet vajat teszünk minden comb tetejére és készre sütjük. Egy serpenyőben gín megfuttatjuk a rizshez való fűszereket. Kb. 3 percen át pirítjuk, majd hozzáadjuk a sáfrányt és a rizst. További 2-3 percen át pirítjuk majd felöntjük vízzel, és készre főzzük. Ne kevergessük túl gyakran. A sült csirkecombokkal, és egy kis joghurttal tálaljuk.



For the rice:

1 cup of *Basmati rice*
4 cloves
2 cardamoms
1 stick of cinnamon
2 bay leaves
1 black cardamom
1/2 tsp. of saffron
ghee
salt

Mix the yoghurt with the lime juice, garlic, ginger, salt. Make deep cuts on the chicken legs on both sides. Rub the yoghurt batter on to the chicken pieces. Marinate them for 6-8 hours in the fridge. Then drain the yoghurt water from the chicken and mix them with the chilli powder and Garam Masala. Grind the coconut, raisins and almonds (or cashew nuts) with a few water. Add the saffron to it. Grease with butter a baking tray then spread the mix on to the chicken legs. Place on them a piece of butter and grill till well done. Roast in ghee the spices needed to the rice. Add the saffron, the rice and roast it for another 2-3 minutes. After that, add water and cook the rice. Do not stir very often. Serve the legs on a bed of saffron rice and yoghurt.

DIÓS BARFI

(4 személyre)

425 g *ricotta*
85g dió, *pirítva, felaprózva*
70g *tejpor*
150g *barnacukor*
sáfrány

Egy serpenyőn kicsit fellazítjuk a rikottát, hozzákeverjük a tejport, a sáfrányt, és addig puhítjuk, míg egy kis színt kap. Ezután beletesszük a diót és még néhány percig pirítjuk. Végül hozzáadjuk a barnacukrot és addig melegítjük, amíg el nem kezd olvadni. A keveréket kivajazott tálba töltjük, elsimitjuk a tetejét és hagyjuk kihűlni. Tálalás előtt szeleteljük.



WALNUT BARFI – WALNUT CAKE

(serves 4)

425 g *ricotta*
1/2 cup *walnut, roasted, chopped*
1 cup *milk powder*
3/4 cup *brown sugar*
saffron

In a saucepan add the Ricotta cheese and fry on medium heat till it loosens. Add the milk powder and the strands of saffron and further cook till half done (changes color). Then add the walnut and further fry for a few minutes. Lastly add the brown sugar and stir until the mass leaves the sides of the pan. Pour the mass into a greased dish, flatten the batter. Allow to cool, then cut into squares.

BOROK / WINES



**Indián Nyár - Eger / Bolyki
2006**



**Dobogó Furmint - Tokaj
2007**

Előadó:

**KAVITA
BATHIJA**

Bombay Express

1061 Budapest,
Andrássy út 44.
+36 1 332 8363
bombayexpress.hu

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB

H-1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

22-23. SEPTEMBER 2009

Borospoharainkat a **RIEDEL** biztosította.



A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.

ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu