



DAL II.

Približno 6 skodelic (1,4 l)

Kokos in limetin sok sta značilna za gujaratsko kuhinjo.

1. korak

**1 skodelica (200 g) rumenega
posušenega graha, masurja, munga ali tur dala**

6 skodelic (1,4 l) vode

2. korak

2 žlici nastrganega in popečenega nesladkanega kokosa

3. korak

**2 žlici ghija, masla ali olja
ščepec asafetide (neobvezno)**

**2 žlici sesekljanega svežega ingverja
1 žlička semen kumina**

4. korak

**½ žličke mletega koriandra
¼ žličke mletega cimeta
1 žlička mlete kurkume**

**sol
sesekljan sveži koriander (neobvezno)**

5. korak

sveže stisnjeni limetin sok

raztopljeni ghi

1. Dal preberite. Stresite ga v lonec z vodo in počakajte, da zavre. Zmanjšajte ogenj in kuhljajte 2 do 4 ure, dokler se dal ne zmehča, kar je odvisno od vrste dala.
2. Dodajte popečeni kokos.
3. V ponvici segrejte ghi, maslo ali olje. Dodajte asafetido, ingver in kuminova semena ter pražite 1 minuto.
4. V začimbe vlijte malo juhe in se odmaknite, medtem ko cvrčijo. Ko prenehajo cvrčati, zlijte mešanico nazaj v juho in dobro premešajte. Dodajte preostale začimbe. Z metlico stepajte, da se zrna zlomijo. Solite po okusu. Vmešajte pest sesekljanega koriandra, če želite.
5. Juho razdelite po skodelicah. V vsako brizgnite malo limetinega soka in dodajte žličko raztopljenega ghi.