

## Maliks opskrift på *batti*-boller

*Dal batti churma* er en autentisk rajastansk ret. Den er solid, både krydret og sød, serveres typisk til bryllupper og ved mange andre ceremonier. *Dal* er en enkel karryret, der kan tilberedes med grønne, gule eller sorte linser såvel som tørrede kikærter og krydres med spidskommen, gurkemeje, koriander, grønne chilier, løg, hvidløg og salt. Der er lige så mange opskrifter på *dal* som på *chapatti*.

*Dal* serveres med *batti*, en melbolle, der bages på et bålsted eller en ovn. *Batti* kan serveres hele i *dal*, eller de kan findeles og blandes med sukker eller *jaggery* (tørret sukkerrørssaft) til den søde dessert *churma*.

Her følger en opskrift på de *batti*-boller, som Malik dybstejer i *ghee*, men som også kan bages i ovnen, hvis man ønsker en sundere version.

*Ingredienser (4 personer):*

5 dl hvedemel

2 tsk fennikelfrø

2 tsk salt

4 spsk (mere, hvis *battien* dybsteges) smeltet *ghee* (eller smagsneutral madolie)

½ dl yoghurt (brug ikke fedtfattig yoghurt)

2 spsk lunkent vand

*Opskrift:*

Tænd ovnen på 200° (varmluft 180°).

Hæld hvedemel i en skål, og tilsæt fennikelfrø, salt og *ghee*/olie. Bland det godt.

Rør yoghurten glat med vandet, og hæld den i melblandingen.

Ælt dejen, til den er jævn. Dejen skal være fast (som cookiedejen, ikke som formkage).

Tril dejen med hænderne til boller på 3-4 cm i diameter.

Læg *batti*-bollerne på en bageplade med 5 cm afstand til hinanden, og bag i 15 min. Bunden på bollerne skal være gylden. Vend dem, og bag yderligere i 15 min., så den anden side også bliver gylden.

Test, om de er færdige, ved at brække en bolle over og se, om de er gennembagte.

Servér med *dal*.