

## **Bhatura Brot**

Das Chana Bhatura oder Chhole Bhatura ist im Norden Indiens sehr beliebt. Als Beilage isst man dazu rohe Zwiebeln, Gurken und Tomaten.

### **Zutaten:**

2 TL Ajawain (Königskümmel oder Indischer Kümmel)

2 TL Salz

3 Suppenlöffel Natur-Joghurt

4g Trockenhefe

1 dl. Lauwarmes Wasser

1 TL Öl (Sonnenblumen oder Pflanzenöl)

500g Weissmehl

Öl zum fritieren ( Sonnenblumen oder Pflanzenöl )

### **Zubereitung:**

Das Mehl mit dem Joghurt, Ajwain, Hefe, Öl, Salz und 1 dl lauwarmem Wasser zu einem Teig vermischen. Zudecken und an einem warmen Ort ca. 3 Stunden stehen lassen. Den Teig in Kugeln formen. Einbisschen Mehl und Öl auf die Rollfläche streuen. Die Kugeln ausrollen. Die ausgerollten Bhatura im heißen Fett fritieren, bis sie goldbraun sind.

Mehrmals wenden damit sie beidseitig luftig werden. Warm servieren.

Chana Bhatura am Besten mit den Händen essen.