

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BHINDI MASALA - Jambo Pika	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ lb jambo</li><li>• 1 cuch di azeta canola</li><li>• 1 siboyo mediano, gechop</li><li>• 5 teench'i konoflok</li><li>• ¼ tlp di cayenne</li><li>• ½ tlp di turmeric</li><li>• ½ cuch di ground comino</li><li>• ½ tlp salo</li></ul>	<b>Categoria</b> Plato Lateral
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Receta for di India.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Haci e jambonan limpi.</li><li>2. Keinta e azeta den un weya grandi.</li><li>3. Agrega siboyo, konoflok y cayenne. Hasa ariba un candela mediano te ora cu e ta bruin.</li><li>4. Drei aden e turmeric y comino y hasa pa 2 minuut.</li><li>5. Mix aden e jambo y salo.</li><li>6. Tapa, reduci e candela y laga sudder pa 8 te 10 minuut, mientras cu bo ta sigi drei pa preveni kimamento.</li></ol>	