DESSERT

Kolar pitha - bananfritters

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Kolar pitha är en klassisk dessert i Bangladesh, gjord på mogna bananer. Receptet kommer från Rizwan Qaderys nya kokbok "Masala Mama".

Foto: Simon BajadaFörlag: Natur & Kultur
"Sa? fort en banan hade fa?tt mo?rka prickar pa? sig och sjo?ng pa? sista versen trollade min mamma ihop kolar pitha. Det var mycket sa?nt hemma, inget fick sla?ngas. De tro?tta bananerna blev sma? gyllenbruna, so?ta och krispiga fritters. Ofta ha?ngde man o?ver axeln och va?ntade pa? att de skulle lyftas av pa? husha?llspapper. Vi fick dem som fika, men de a?r ocksa? goda som frukost." skriver Rizwan i boken.
Läs mer om Masala Mama här.

INGREDIENSER

30

20?30 st
2 dl rismjöl
1 dl vatten
2 st mogna bananer, mosade
1/2 dl vetemjöl
2 msk strösocker
1/2 msk ev svart kummin
1 krm kanel
1 krm mald kardemumma
1 krm salt
olja till fritering

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda rismjo?l, vatten och mosad banan till en ja?mn smet med sma?bitar av banan. Blanda i o?vriga ingredienser.

2. Va?rm oljan till medelho?g va?rme. Ta upp lite av smeten i ha?nderna och klicka fo?rsik-tigt i lite i taget i oljan, alternativt med en tesked. Fritera 3?5 minuter tills de a?r gyllenbruna.
A?t som de a?r eller pudra pa? med florsocker. Servera ga?rna till en kopp te.