



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

"Så fort en banan hade fått mörkra prickar på sig och sjöng på sista versen trollade min mamma ihop kolar pitha. Det var mycket sänt hemma, inget fick slängas. De trötta bananerna blev små gyllenbruna, söta och krispiga fritters. Ofta hängde man över axeln och väntade på att de skulle lyftas av på hushållspapper. Vi fick dem som fika, men de är också goda som frukost." skriver Rizwan i boken. Läs mer om Masala Mama här.



INGREDIENSER



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 rismjöl, vatten och mosad banan till en jämn smet med småbitar av banan. Blanda i övriga ingredienser.
- 2** Värm oljan till medelhög värme. Ta upp lite av smeten i händerna och klicka försiktigt i lite i taget i oljan, alternativt med en tesked. Friter 3-5 minuter tills de är gyllenbruna. Ät som de är eller pudra på med florsocker. Servera gärna till en kopp te.