

المقادير:

- 500 جرام جمبرى (مقشر أو مقشر دون نزع الذيل)
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون .
- حبة بصل متوسطة (مفرومة)
- 4 فصوص ثوم متوسطة (مهروسة أو مفرومة ناعما)
- 1 ملعقة صغيرة من الجنزبيل (المقشر و المبشور).
- 2 ملعقة من الكاري (مسحوق كاري عالي الجودة) .
- 6 حبات طماطم صغيرة .
- 1ملعقة كبيرة معجون (صلصة) طماطم (اختياري)
- 4 حبات بصل اخضر متوسطة.
- حفنة كزبرة
- ملح وفلفل (حسب الرغبة).
- 1/2 حبة فلفل احمر حار.

طريقة التحضير :

- 1-** تقطع الطماطم وتوضع في الخلاط، مع إضافة معجون (صلصة) الطماطم (لإضافة المزيد من اللون إلى الطماطم). تخلط برفق مع التقليب بصورة متقطعة. لا تفرط في الخلط، يجب أن تحتفظ ببعض قطع الطماطم التي تضيفي على الصوص السماكة المطلوبة. تنحى جانبا.
- 2-** لتحضير الخضروات، يقطع البصل الأخضر بعيل إلى شرائح رفيعة، وتفرم كمية من الكزبرة بما يعادل ملء قبضة اليد.

-3 يسخن الزيت في وعاء أو مقلاة، ثم يضاف إليه البصل المفروم، وبعده الزنجبيل والثوم، ويطهى لعدة دقائق حتى يكتسب الطراوة المطلوبة.

-4 يضاف مسحوق الكاري ويطهى مع المزيج لمدة دقيقة، ثم يضاف الجمبري ويطهى على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق. توضع شرائح رفيعة ناعمة من الفلفل الحار في حالة استخدامه.

-5 يسكب عليها صوص الطماطم ويترك لينضج لدقائق قليلة حتى يستوي الجمبري. (ينصح بعدم الافراط في تسوية الجمبري).

-6 يضاف البصل الأخضر والكزبرة الطازجة المفرومة، يترك لينضج لدقيقتين. يضاف الملح والفلفل قبل التقديم! يزين بالمزيد من أوراق الكزبرة.