

## ΤΣΑΑΤ ΜΑΣΑΛΑ

Το τσαατ μασάλα είναι ένα μίγμα μπαχαρικών σε σκόνη, το οποίο χρησιμοποιείται στις κουζίνες της νοτιοανατολικής Ασίας, κυρίως στην Ινδία και στο Μπανγκλαντές.

Συνήθως αποτελείται από σκόνη αποξηραμένου μάνγκο, κύμινο, κόλιαντρο, αποξηραμένη πιπερόριζα, μαύρο πιπέρι, ασαφετίδα και πιπεριά τσίλι σε σκόνη, ενώ το μαύρο αλάτι Ιμαλαΐων (kala namak) του προσδίδει το χαρακτηριστικό του άρωμα.

Σε κάποιες παραλλαγές μπορεί να περιλαμβάνει επίσης σκόνη ταμάρινδου, σπόρους Ajwain, αποξηραμένο δυόσμο και μαραθόσπορο.

Τα συστατικά συνδυάζονται και σερβίρονται σε μεταλλικό ή πλαστικό πιάτο.



Σάντμαν Χουσεΐν B1

