

Zubereitung:

- 1 Die Chilis sehr gut waschen und mit einem sauberen Küchentuch trocken tupfen. Die Stängelansätze entfernen.
- 2 Jede Chili an einer Seite längs einschneiden und vor der Spitze unten einen Abstand von ca. 0,5 bis 1 cm einhalten. Die Samen entfernen und beiseitestellen.

Die Füllung machen:

- 3 Die Kartoffeln in einem Schnellkochtopf oder Dampfgarer dünsten oder kochen, bis sie weichgekocht sind.
- 4 Solange die Kartoffeln noch warm sind, schälen und pürieren.
- 5 Die gehackte grüne Chili, die gehackten Korianderblätter, zerkleinerten Fenchelsamen, das Korianderpulver, das Mangopulver, Kreuzkümmelpulver und die Hälfte des roten Chilipulvers dazugeben und sehr gut mischen.
- 6 Nun die Kartoffelmischung sehr gut in die grünen Chilis füllen und beiseitelegen.
- 7 In einer Schüssel das Linsenmehl zusammen mit 1/4 TL rotem Chilipulver und einer Prise Asafoetida geben.
- 7 Das Wasser und Salz dazugeben, um einen mittelstarken Teig zu machen. Nach Bedarf etwas Wasser dazugeben.

Die Zugabe von Wasser hängt von der Qualität des Mehls ab. Wenn man hausgemachtes Linsenmehl benutzt, wird die benötigte Wassermenge mehr sein, als bei fertigem Mehl. In diesem Fall zuerst etwa 1/3 T Wasser dazugeben und dann noch ein paar EL, um die richtige Konsistenz zu erhalten.

„Mirchi Vada“ braten:

- 1 Die gefüllten Chilis in den Teig tauchen, bis sie ganz damit umschlossen sind und sie dann vorsichtig in einem „Kadai“ (oder einer Fritteuse) in mittelheißes Öl legen und braten, bis sie goldbraun sind. Sie dabei vorsichtig ab und zu im Öl wenden.
 - 2 Die fertigen „Mirchi Vada“ auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
- Diesen Snack aus Rajasthan mit Tomatenketchup, einem Chutney oder Joghurt-Creme zum Tee servieren.