

Tomato Rasam

टमाटो रसम

Preparation: 5 mins.
 Cooking: 11 mins.
 Serves 2 Cal/Ser 103



Ingredients

- 3 tomatoes – chopped
- 1 tsp ready-made rasam powder
- a pinch of turmeric (haldi), ½ tsp chopped garlic
- 1 tbsp jaggery (gur), 1 tsp salt
- 1 tsp lemon juice or to taste
- ¼ tsp crushed black pepper
- TEMPERING**
- 1 tbsp oil, a few curry leaves
- 1 tsp mustard seeds (rai)
- ½ tsp cumin seeds (jeera)
- a pinch of asafoetida (hing)

Method

1. Cover and microwave tomatoes, 2½ cups water, rasam powder, haldi, garlic, salt and jaggery together for 7 minutes. Cool and puree. Strain puree.
2. In a small bowl, put all the ingredients of tempering & microwave covered for 2 minutes.
3. Add the tempering & also ¼ tsp crushed pepper to the tomato puree & microwave for 2 minutes.
4. Add lemon juice. Serve with papad.

सामग्री

- 3 टमाटर - बारीक कटे हुए
- 1 छोटा च. रेडीमेड रसम पाउडर
- 1 चुटकी हल्दी, ½ छोटा च. छोटा कटा हुआ लहसुन
- 1 बड़ा च. गुड़, 1 छोटा च. नमक
- 1 छोटा च. नींबू का रस या स्वादानुसार
- ¼ छोटा च. कुटी हुई काली मिर्च
- तड़के के लिए
- 1 बड़ा च. तेल, कुछ करी पत्ते
- 1 छोटा च. राई के दाने
- ½ छोटा च. जीरा, 1 चुटकी हींग

विधि

1. टमाटर, 2½ कप पानी, रसम पाउडर, हल्दी, लहसुन, नमक और गुड़ एक साथ 7 मिनट के लिये ढक कर माइक्रोवेव करें, ठंडा करें और प्यूरी बनायें। प्यूरी को छान लें।
2. तड़के के लिये सारी सामग्री एक छोटे बर्तन में डाल कर, ढक कर 2 मिनट के लिए माइक्रोवेव करें।
3. तड़का और ¼ छोटा च. कुटी हुई काली मिर्च भी टमाटर प्यूरी में डालें और 2 मिनट के लिये माइक्रोवेव करें।
4. नींबू का रस मिलायें। पापड़ के साथ परोसें।