

Hare Krišna,

Omlouváme se za chybu v kuchařce 108 receptů od Góvindy na str. 65 u receptu jogurtová polévka (Karhi). Ingredience uvedené v seznamu neodpovídají těm, které jsou uvedeny v postupu. Uvedený seznam ingrediencí se omylem okopíroval z receptu na str. 66 (polévka Mili-juli).

U jogurtové polévky má být správně toto:

3 polévkové lžíce (60 ml) prosáté cizrnové mouky (může být i hrachová mouka z Krišnova dvora, nebo v nouzi hladká pšeničná)  
2 hrnky (cca 500 ml) vody  
1 velký bílý jogurt (380-500 ml)  
1/2 čajové lžičky kurkumy  
1 čajová lžička cukru  
1 čajová lžička soli  
2 polévkové lžíce (40 ml) ghí nebo oleje  
1 čajová lžička černého hořčičného semínka  
1-2 čili, rozdrcené  
1 čajová lžička nastrohaného čerstvého zázvoru  
1-2 bobkové listy  
1 čajová lžička řeckého sena  
1/4 čajové lžičky (1 ml) = špetka asafoetidy  
1 polévková lžíce nasekané koriandrové nati (lze vynechat)  
cca 1/2 litru zeleniny dle volby - čerstvé nebo mražené fazolové lusky případně kořenová či jiná zelenina

Mouku je nutné s vodou rozmíchat postupně - nejdříve přidat jen trošku vody a do vzniklé husté kašičky pak přilít další vodu.