



Am Global Village am 24. September in der Unitobler tischen Botschaften verschiedener Länder traditionelle Gerichte auf. Der interkulturelle Event lädt dazu ein, kulinarische Vielfalt auszuprobieren. Dabei erhalten Studierende und andere Interessierte Einblicke in die Arbeit des hiesigen Komitees der AIESEC*, welches das Food Festival veranstaltet. Zum gluschtig machen publizieren wir im BÄNR!BLOG eine Woche lang täglich ein neues, einfaches Rezept von Berner Studierenden aus aller Welt.

Indien / Mebin

Pazhan Pori

Zutate:

3 Chochbanane, 1 Bächer Auzweckmäu, 1 Esslöffu Rismäu, 1 Esslöfu Zucker, 1 Prise Kurkumapouver (muss nid si), $\frac{3}{4}$ Bächer Wasser, bizli Sauz und Öl zum frittieren

Zuebereitig:

Zersch Banane schäle und sie denne id häufti schnide, die haubierte stück der längi nach i 3 Stück schnide.

Ire Schüssle aui Trochezuetate vermische dernach nach und nach z Wasser derzue gä. Denn d'Bananeschibe id Schüssle tunke das sie glichmässig und komplett vor Masse abdeckt si.

Z Öl ihre tiefe Pfanne erhize und d'Bananeschibe frittieren bis sie goldgäub si
Tada: Jetzt hesch du Pazham Proi gmacht, e Snack wome in Südindie (Kerala) macht weme Llüt z Bsuech het.