

व्हेजिटेबल कटलेट्स



साहित्य :

२ बटाटे उकडून आणि mash करून

१/२ कप फरसबी

१/२ कप मटार

१/४ कप मक्याचे दाणे

१/४ कप गाजराचे छोटे तुकडे

२ टेबलस्पून ब्रेड क्रम्स

२ slices पाव

हिरव्या पेस्टकरता : १ टेबलस्पून कोथिंबीर, २ हिरव्या मिरच्या, ५ लसूण पाकळ्या, पाव इंच आले shallow frying करता तेल

चवीनुसार मीठ

कृती :

१. थोड्या तेलामध्ये फरसबी, मटार, मक्याचे दाणे, गाजराचे छोटे तुकडे शिजेपर्यंत परतवावेत. त्यात mash केलेले बटाट्याचे मिश्रण घालावे. त्यात हिरवी पेस्ट घालावी व चांगल्या प्रकारे मिक्स करावे.

२. पावाच्या slices चे छोटे तुकडे करावेत व वरील मिश्रणात मिसळावे. मीठ घालून मिश्रण नीट मळून घ्यावे. चपटे गोल कटलेट्स तयार करून त्यावर ब्रेड क्रम्स थापावेत. तव्यावर shallow frying करता तेल गरम करावे व या गरम तेलात कटलेट्स सोनेरी तपकिरी रंगावर तळून घ्यावेत. कुठल्याही आवडत्या चटणीबरोबर सर्व्ह करावेत.