

खाद्ययात्रा

कच्ची दाबेली



साहित्य -----

१. २ मोठे बटाटे उकडून, मॅश करून घेणे.
२. कच्ची दाबेली मसाला एव्हरेस्ट किंवा सिध्दी कोणताही
३. चिंचेची चटणी
४. भाजलेले अथवा तिखट तळलेले दाणे
- ५ डाळीबाचे दाणे (मिळत असल्यास)
६. अमूल बटर २ टेबलस्पून
७. कोथींबीर बारीक चिरलेली ३ टेबलस्पून
८. मीठ चवीनुसार
९. पाव भाजी ब्रेड ६
१०. बारीक चिरलेला कांदा

कृती ----

नॉन स्टीक पॅनमध्ये अमूल बटर गरम करणे. त्यावर मॅश केलेला बटाटा परतणे. त्यात साधारण २ टेबलस्पून दाबेली मसाला घालणे. मीठ व कोथींबीर घालणे व सर्व मिश्रण एकत्र करणे. गार झाल्यावर

त्याच्या ६ टिक्क्या बनवून घेणे. पाव भाजीचा ब्रेड मधे कापून त्यात ही टिक्की घालून त्यावर चिंचेचे पाणी घालणे. त्यावर भाजलेले शेंगदाणे व डाळींबाचे दाणे पेरावे. बारीक चिरलेला कांदा पसरावा. हाताने हलकेच दाबून ब्रेड अमूल बटरवर थोडा भाजून सर्व्ह करावा.

सौ. अरुंधती शिरीष देशपांडे

asdssd@gmail.com