

खाद्य यात्रा कॉर्न कचोरी

साहित्य -

- १) १ कप स्वीट कॉर्न दाणे
- २) २ टेबलस्पून बेसन पीठ
- ३) २ टेबलस्पून चिरलेली कोथींबीर
- ४) १/२ टेबलस्पून आले-लसूण पेस्ट
- ५) १/२ टेबलस्पून हिरवी मिरची ठेचा
- ६) ३/४ कप मैदा
- ७) मीठ, साखर, जीरे पावडर चवीनुसार
- ८) तळण्यासाठी तेल



कृती -

प्रथम स्वीट कॉर्न मिक्सरमधून वाटून घ्यावे. (मध्यम वाटणे, फार बारीक करू नये) २ टेबलस्पून बेसन मंद गॅसवर भाजून घ्यावे. गार झाल्यावर ते वाटलेल्या स्वीटकॉर्नमध्ये मिसळावे. त्यात आले-लसूण पेस्ट, कोथींबीर, मीठ, साखर, मिरची ठेचा मिसळावा. त्याचे लहान लहान गोळे करावेत. मैद्यामध्ये थोडे मीठ व मोहन (गरम तेल) घालून पीठ घट्ट भिजवून घ्यावे. मैद्याच्या पिठाचे छोटे गोळे करून थोडे लाटून त्याची पारी करून त्यात कॉर्नचे मिश्रण घालावे. हाताने हलके दाबून चपटा आकार द्यावा. तापलेल्या तेलामध्ये मंद आचेवर तळावे.

टीप -

- १) कॉर्नच्या सारणामध्ये आवडीनुसार इतरही भाज्या वापरता येतात.
- २) वरील सारण बटाट्याच्या पारीमध्ये भरून पॅनमध्ये थोडे तेल घालून शॅलो फ्राय केल्यास चविष्ट लागते.

सौ. अरुंधती शिरीष देशपांडे

asdssd@gmail.com