

## खाद्य यात्रा मिक्स डाळीचे वडे

### साहित्य -

- १) १ वाटी हरबरा डाळ
- २) २ टेबलस्पून उडीद डाळ
- ३) २ टेबलस्पून मसूर डाळ
- ४) २ टेबलस्पून मूग डाळ
- ५) १/२ चमचा हिरव्या मिरचीचा ठेचा
- ६) २ टेबलस्पून बारीक चिरलेली कोथींबीर
- ७) अर्धा टेबलस्पून आले
- ८) २/३ पाकळ्या लसूण
- ९) १ मोठा कांदा बारीक चिरून
- १०) मीठ, साखर चवीनुसार
- ११) तळण्यासाठी तेल



### कृती -

सर्व डाळी एकत्र करून ६-७ तास भिजत ठेवाव्यात. नंतर पाणी पूर्णपणे निथळून, त्यात मिरची, कोथींबीर, आले, लसूण, एकत्र करून मिश्रण मिक्सरमधून भरड दळणे. (मिक्सरमध्ये काढताना पाणी घालू नये.) नंतर मीठ, साखर आणि कांदा घालणे. कढईत तेल तापवून मध्यम आचेवर वडे तळणे. टोमॅटो सॉस किंवा कोथींबीर-पुदीना चटणीबरोबर सर्व्ह करणे.

**टीप :** छोट्या आकाराचे वडे तळून, गार करून कोणत्याही आवडीचे सॅलेड वापरून टोर्टिलामध्ये रॅप तयार करता येतो.

**सौ. अरुंधती शिरीष देशपांडे**

**asdsd@gmail.com**