

कोलंबीची भजी



साहित्य:

कोलंबी

१/२ कप बेसन

पेस्ट करायला पाणी

मीठ चवीप्रमाणे

१ टीस्पून मिरची पावडर

१/२ टीस्पून हळद

१/२ टीस्पून ओवा

२ हिरव्या मिरच्या बारीक तुकडे करून

१ कांदा बारीक चिरून

कोथिंबीर

तळायला तेल

कृती:

१. कोलंबी धुऊन, साफ करून, सोलून, शिरा काढून कोलंबीचे बारीक तुकडे करणे.
२. हळद, मीठ, मिरची पावडर व पाणी घालून बेसनची पेस्ट करणे. त्यात कोलंबीचे तुकडे, बारीक चिरलेला कांदा, ओवा, हिरव्या मिरचीचे तुकडे, कोथिंबीर घालून नीट मिश्रण करणे.
३. तेल गरम करून त्यात थोडे थोडे मिश्रण घालून तळून घेणे.
४. आवडत्या चटणी किंवा सॉसबरोबर सर्व्ह करणे.

- प्रीती बाणावलीकर

www.pritiskitchen.weebly.com

(पूर्वप्रसिध्दी : 'स्नेहदीप' एप्रिल २०१२)