

चपाती नूडल्स



साहित्यः

- १) शिळ्या किंवा ताज्या चपात्या ४
- २) पाव भाजी मसाला
- ३) भोपळी मिरची लांब तुकडे करून
- ४) कांदा उभा चिरून
- ५) १ चमचा आलं लसूण पेस्ट
- ६) १ चमचा जिरं
- ७) १ चमचा मिरची पूड
- ८) १ टोमॅटो बारीक चिरून
- ९) २ टेबलस्पून तेल
- १०) चवीपुरते मीठ
- ११) हिरव्या पातीच्या कांद्याची पाने सजावटीकरता

कृतीः

- १) एका भांड्यात तेल तापवा. जिरे फोडणीला घाला. त्यावर कांदा परतवा. त्यावर आलं लसूण पेस्ट परतवा.
- २) त्यात पाव भाजी मसाला आणि मिरचीची पूड घाला. चवीनुसार मीठ घाला. त्यात टोमॅटो परतवा. त्यात कांदा आणि भोपळी मिरची घाला. चांगले शिजवा.
- ३) चपात्यांच्या नूडल्स सारख्या गुंडाळ्या करून मिश्रणात परतवा.
- ४) नूडल्स हिरव्या पातीच्या कांद्याच्या पानांनी सजवाव्या आणि गरमागरम वाढाव्यात.

- प्रीती बाणावलीकर

<http://pritisKitchen.weebly.com>

(पूर्वप्रसिध्दी : महाराष्ट्र मंडळ न्यू यॉर्क त्रैमासिक 'स्नेहदीप', जुलै २०११)