

खाद्य यात्रा खोबऱ्याची पांढरी चटणी

साहित्य -

- १) अर्धी वाटी आले खोबरे
- २) अर्धी वाटी सुके खोबरे
- ३) २ टेबलस्पून भाजलेले दाणे
- ४) २ टेबलस्पून डाळं
- ५) ५-६ वाळलेल्या लाल मिरच्या
- ६) १०-१२ कढीपत्त्याची पाने
- ७) १ टीस्पून उडीद डाळ
- ८) मीठ, साखर चवीनुसार
- ९) फोडणीसाठी तेल, हिंग, मोहरी



कृती -

प्रथम पॅनमध्ये तेल तापवून त्यात लाल मिरच्या, ओले खोबरे, ३-४ मिनिटे परतून घेणे. त्यात सुके खोबरे, दाणे, डाळं घालून गॅस बंद करावा. गार झाल्यावर थोडे पाणी घालून मिक्सरमधून काढणे. २ लाल मिरच्या, कढीपत्ता, उडीद डाळ, मोहरी, हिंग याची वरुन खमंग फोडणी देणे.

टीप : इडली, डोसा, वडा, आप्पे, धिरडी याबरोबर ही चटणी खाता येते.

सौ. अरुंधती शिरीष देशपांडे

asdssd@gmail.com