

खाद्य यात्रा दही वडा

साहित्य -

- १) १ वाटी उडीद डाळ
- २) २/३ हिरव्या मिरच्या
- ३) २ टेबलस्पून बारीक चिरलेली कोथींबीर
- ४) १ टेबलस्पून किसलेले आले
- ५) अर्धा किलो गोड दही
- ६) मीठ, साखर, जिरेपूड, मिरेपूड चवीनुसार
- ७) तळण्यासाठी तेल
- ८) फोडणीसाठी हिंग, जिरे, लाल मिरची, कढीपत्ता



कृती -

प्रथम डाळ ५/६ तास भिजत ठेवावी. पाणी निथळून त्यात आले, मिरची, कोथींबीर व मीठ घालणे. अगदी थोडे (अर्धा वाटी) पाणी घालून मिक्सरमधून काढणे. नंतर २/३ तास फ्रिजमध्ये ठेवणे. नंतर फ्रिजमधून बाहेर काढून थोड्या वेळाने वडे मंद आचेवर तेलात तळणे. थोडे गार झाल्यावर पसरट भांड्यात पाणी घेऊन त्यात वडे घालणे.

दहीवड्याचे दही - दही घुसळून घेणे. चवीनुसार मीठ/साखर घालणे. १ टेबलस्पून तेलात हिंग, जिरे, लाल मिरची, कढीपत्ता याची फोडणी करणे. फोडणी गार झाल्यावर दह्यात मिसळणे.

पाण्यात असलेले दहीवडे हलक्या हाताने दाबून तयार केलेल्या दह्यात घालणे. दहीवड्याच्या बाऊलवर मीरपूड, जिरेपूड, कोथींबीर याने सजवून फ्रिजमध्ये गार करून सर्व्ह करणे.

टीप : दही वडे तळायचे नसल्यास पीठ थोडे पाणी घालून सैलसर करणे. त्यात किंचित चिमूटभर सोडा घालून आप्पे पात्रात आप्पे करणे. नंतर गार झाल्यावर दह्यात मिक्स करणे.