

मसालेभात



साहित्य -

- २ कप बासमती तांदूळ
- १ कप तोंडली, लांब तुकडे करून
- १ कप ओले वाटाणे
- थोडा कडीपत्ता
- १/२ कप काजू तुकडा
- १/२ कप शेंगदाण्याचे तुकडे
- १/४ कप राई
- चिमूटभर हिंग
- १/४ टीस्पून हळद
- १/२ टीस्पून गोडा मसाला
- २ हिरव्या मिरच्या बारीक चिरून
- १ टेबलस्पून तेल
- चवीप्रमाणे मीठ
- कोथिंबीर व ओले खोबरे सजावटीकरता

मसाला पेस्टचे साहित्य -

- २ लवंगा, १ टीस्पून दालचिनी पावडर, १/२ टीस्पून जिरे, १/२ टीस्पून धणे, १/२ कप खोबरे, १/२ टीस्पून तीळ

कृती -

१. एका भांड्यात तेल गरम करून त्यात राई टाकावी. ती तडतडल्यावर त्यात हिंग, कडीपत्ता व हिरव्या मिरच्या टाकाव्यात.
२. भाज्या (तोंडली व वाटाणे) व हळद टाकावी. नंतर शेंगदाण्याचे तुकडे टाकावेत. आता मीठ घालावे. मग मसाला पेस्ट व तांदूळ घालावे. चार कप पाणी घालून शिजवावे. मग गोडा मसाला घालावा व चव घेऊन मीठ हवे असल्यास पहावे. वर कोथिंबीर, ओले खोबरे व काजू तुकडा पसरवावे.

- सौ. प्रीती बाणावलीकर

<http://pritisitchen.weebly.com>