

साबुदाण्याची खिचडी



साहित्य:

- २ कप साबुदाणे
- १ छोटा बटाटा बारीक तुकडे करून
- १ टेबलस्पून तूप
- १ टीस्पून जिरे
- २ चिमूट हिंग
- २ हिरव्या मिरच्या बारीक चिरून
- १ टीस्पून साखर
- पाव कप शेंगदाणे भाजून, साले काढून व कुटून खोबरे
- चवीप्रमाणे मीठ
- कोथिंबीर

कृती:

१. साबुदाणे, जेमतेम भिजतील एवढ्या पाण्यात रात्रभर (किंवा दिवसभर) भिजवून ठेवावे.
२. एका भांड्यात तूप घेऊन गरम करावे. त्यात जिरं-हिंगाची फोडणी द्यावी. त्यात हिरवी मिरची घालावी. मग बटाटे आणि मीठ व साखर घालावी.
३. बटाटे शिजल्यावर साबुदाणे व दाण्याचे कूट घालावे.
४. साबुदाणे शिजेपर्यंत हे सर्व अधून मधून ढवळावे.
५. गरम खिचडी, वर खोबरे व कोथिंबीर घालून सर्व्ह करावी.

- प्रीती बाणावलीकर

www.pritiskitchen.weebly.com