

## थालीपीठ



### साहित्यः

- १/२ कप गहू पीठ
- १/२ कप तांदूळ पीठ
- १/२ कप चणा पीठ
- १ कप ज्वारी पीठ
- १/२ कप बाजरी पीठ
- २ टीस्पून धणा-जीरा पावडर
- १ छोटा कांदा बारीक चिरून
- २ हिरव्या मिरच्या बारीक चिरून
- १ टीस्पून हळद
- चवीप्रमाणे मीठ
- गरजेप्रमाणे तेल
- सजावटीकरता कोथिंबीर
- पीठ भिजवायला पाणी

### कृतीः

१. थोडे पाणी व तेल घालून वरील सर्व एकत्र मळून घ्यावे. या मिश्रणाचे छोटे छोटे गोळे करावे.
२. एक गोळा झिपलॉक बॅगवर घालून हाताने दाबत चपातीसारखा पसरट गोल करावा.
३. तव्यावर थोडे तेल टाकून हे पसरट थालीपीठ दोन्ही बाजूंनी भाजून घ्यावे.
४. दही, तूप/लोणी किंवा लोणच्याबरोबर गरम गरम सर्व्ह करावे.
५. तव्यावर करण्याऐवजी थालीपीठ ओव्हनमध्ये देखील बेक करता येईल. ओव्हनचे तपमान ३५० डिग्री फॅरनहाईट करून त्यात २. मधे तयार केलेले पसरट थालीपीठ प्रत्येक बाजूला १५ मिनिटे (किंवा नीट बेक होईपर्यंत) बेक करून घ्यावे.

- प्रीती बाणावलीकर

[www.pritiskitchen.weebly.com](http://www.pritiskitchen.weebly.com)