

## दहीवडे



थंडगार दह्यात लपेटलेले वडे, त्यावर लाल तिखट, जिरेपूड आणि कोथिंबिरीची पखरण-विशेषतः उन्हाळ्यात तोंडाची चव भागवतात आणि पोटाला थंडावा देतात. पण त्याचबरोबर ते तळण नकोसं वाटतं. त्यासाठीच हा अप्पेपात्राचा पर्याय - एकदा करून तर पाहा, पुन्हा कधीच तळून करणार नाही.

### १. अप्पेपात्रातील दहीवडे

**साहित्य:** एक कप उडदाची डाळ, पाव कप काजूचे तुकडे, मूठभर बेदाणे, चार कप दही, एक टे.स्पून लिंबाचा रस, एक टे.स्पून बारीक चिरलेलं आलं, पाव कप चिरलेली कोथिंबीर, चवीनुसार मीठ, साखर, पुदिन्याची हिरवी चटणी, खजुराची चटणी, आवडीप्रमाणे, काळी मिरीची भरड पावडर, भाजलेल्या जिऱ्याची पावडर, लाल तिखट, एक टीस्पून इनो फ्रूट सॉल्ट, तेल.

**कृती:** उडीद डाळ पाच-सहा तास भिजत घालावी. नंतर धुवून, निथळून मिक्सरमध्ये बारीक वाटून

ध्यावी. वाटताना एक-दोन टे.स्पून पाणी घालावं. त्यात चवीनुसार मीठ, आलं, काजू आणि थोडी काळी मिरी पावडर मिसळावी. नॉन स्टिक अप्पेपात्र तापत ठेवावं.

वाटलेल्या डाळीवर इनो पसरून चमचाभर पाणी घालावं आणि घोटावं. पीठ फुगेल. अप्पेपात्राच्या प्रत्येक खळग्यात पाव पाव टीस्पून तेल घालावं, एकेक टे.स्पून पीठ घालून झाकण ठेवावं. तीन मिनिटांचा टायमर लावावा. गॅस मध्यम ठेवावा. नंतर अप्पे उलटून एक मिनिट ठेवावे. झालेले अप्पे लगेच पाण्यात टाकावे. या पाण्यात थोडं मीठ आणि लिंबाचा रस घालावा. अप्पे पाण्यात फुगतील. फुगलेले अप्पे हाताच्या तळव्यात दाबून पाणी काढून टाकावं. दही घुसळून त्यात मीठ, साखर, बेदाणे घालून ठेवावे. दहीवडे खायला देताना प्लेटमध्ये वडे ठेवून त्यावर दही, दोन्ही चटण्या घालाव्या. वर कोथिंबीर पेरावी. हवं असेल त्याप्रमाणे जिरेपूड, तिखट, मिरपूड घालावी.

## २. पुदिना चटणी

**साहित्य:** अर्धा कप पुदिन्याची पानं, एक टे.स्पून डाळं, एक कप चिरलेली कोथिंबीर, चार हिरव्या मिरच्या, एक टे.स्पून आल्याचे तुकडे, एक टे.स्पून लिंबाचा रस, चवीनुसार काळं मीठ-साखर.

**कृती:** सर्व जिन्नस एकत्र करून चटणी वाटावी.

## ३. खजुराची चटणी

**साहित्य:** पंधरा-वीस खजूर, लिंबाएवढी चिंच, दोन टे.स्पून गूळ, पाव टीस्पून लाल तिखट, एक टे.स्पून धने, एक टीस्पून जिरे, दोन लवंगा, दालचिनीचा एक लहान तुकडा, अर्धा टीस्पून सुंठ पावडर, चवीनुसार मीठ.

**कृती:** चिंच आणि खजूर गरम पाण्यात वेगवेगळे भिजवावे. खजुराच्या बिया काढाव्या, चिंचेचा कोळ काढावा. जिरे, लवंग, दालचिनी भाजून घ्यावी. त्यात कच्चे धने मिसळून मिक्सरमध्ये पावडर करावी. भिजलेला पाण्यासकट खजूर, चिंचेचा कोळ, गूळ, मीठ, तिखट, धने-जिरे पावडर, सुंठ पावडर एकत्र करून मिक्सरमध्ये पेस्ट करावी.

**वसुंधरा पर्वते**