

नूडल्सची खिचडी



बारीक किंवा चपट्या, जाड्या नूडल्स उकळवून त्यात वेगवेगळे सॉस आपण घालतो, त्यात भाज्या घालून वैविध्य आणण्याचा प्रयत्न करतो. या नूडल्सची साबुदाणा खिचडीसारखी खिचडी करून पाहावी, सगळ्यांना आवडेल. फक्त यासाठी फार जाड्या नूडल्स नकोत-चपट्या किंवा बारीक नूडल्स घेतल्या तर बरं. आपल्या शेवयाही चालतील.

साहित्य: दोन कप नूडल्स, दोन कप बटाट्याचे काप (बटाटे सोलून किंवा न सोलता), अर्धा कप फ्रोझन कॉर्न किंवा मटार, पाच-सहा हिरव्या मिरच्या, दोन टे.स्पून तेल, एक टे.स्पून तूप किंवा बटर, एक टीस्पून जिरे, दोन टीस्पून लिंबाचा रस, अर्धा कप ओलं खोबरं, अर्धा कप चिरलेली कोथिंबीर.

कृती: उकळत्या पाण्यात नूडल्स घालून, उकडून घ्याव्या. पाण्यात अर्धा टीस्पून मीठ आणि एक

टीस्पून तेल घालावं. नूडल्स शिजल्या की चाळणीवर टाकाव्या आणि गार पाण्याखाली धराव्या. तेल आणि तूप तापवून जिरे घालावं.ते तडतडलं की मिरच्यांचे तुकडे घालावे. बटाटे घालून परतावे, कॉर्न किंवा मटार घालावे. शिजलेल्या नूडल्स, मीठ, लागल्यास तिखट आणि दाण्याचं कूट घालून ढवळून एक वाफ द्यावी. लिंबाचा रस, खोबरं, कोथिंबीर घालावी
नूडल्सऐवजी भाजलेल्या शेवया वापरल्या तर उकळायची गरज नाही. बटाटे परतून त्यात शेवया आणि गरम पाणी घालून त्या शिजवता येतील.

वसुंधरा पर्वते