

सफरचंदाची चटणी



साहित्य: एक मोठे सफरचंद, चार-पाच काश्मिरी लाल सुक्या मिरच्या, एक टे.स्पून चिंचेचा कोळ, एक टीस्पून जिरे, एक टे.स्पून चिरलेला कांदा, चवीनुसार मीठ, फोडणीसाठी एक टे.स्पून तेल, पाव टीस्पून मोहरी, चिमूटभर हिंग, चार कढीलिंगाची पानं, एक टीस्पून उडीद डाळ.

कृती: सफरचंदाच्या बिया काढून चिरून घ्यावं. मिरच्या थोड्याशा गरम पाण्यात अर्धा तास भिजवाव्या. (एक मिरची वगळावी.) नंतर सफरचंदाच्या फोडी, जिरे, कांदा, मीठ, चिंचेचा कोळ आणि मिरच्या एकत्र करून बारीक वाटावं. तेल गरम करून मोहरी घालावी. ती तडतडली की हिंग, उडीद डाळ घालून परतावी. डाळ लालसर झाली की कढीलिंगाची पानं आणि लाल मिरची घालावी. ही फोडणी चटणीवर घालावी.

चटणी हिरवी करायची असल्यास हिरव्या मिरच्या आणि कोथिंबीर वापरावी. चिंचेऐवजी लिंगाचा रस घालावा.

या चटणीत खोबरं, डाळं वगैरे काही घालायची गरज नाही पण हवं असल्यास थोड्या प्रमाणात घालावं.

सौ. वसुंधरा पर्वते