

వెజిటబుల్ పకోడీ

అడపాదడపా వానచినుకులు పడుతూనే ఉన్నాయి. ఆ సమయంలో వేడివేడిగా ఏవైనా తింటే బాగుంటుందనుకునే చాలామంది వేసే మొదటి ఓటు పకోడీలకే. అలాగని ఎప్పుడూ ఉల్లి, ఆకుకూరలతో తయారుచేసే పకోడీలు తింటే బోర్గా అనిపిస్తుంది. అందుకే కాస్త వెరైటీగా రకరకాల కూరగాయలతో పుష్టికరమైన పకోడీ ఎలా తయారుచేసుకోవచ్చో చూద్దాం...



కావలసిన వస్తువులు:

శనగపిండి- 300 గ్రాములు, వంటసోడా - చిటికెడు, బంగాళదుంపలు- 50 గ్రాములు, పాలకూర- రెండుకట్టలు, వంకాయ- ఒకటి, క్యాలీఫ్లవర్ ముక్కలు- చిన్నకప్పు, ఉల్లిపాయలు- రెండు, అల్లంతరుగు- రెండుచెంచాలు, కొత్తమీర- ఒకకట్ట, ఉప్పు-తగినంత, కారం - చిటికెడు,

తగినంత నీరు, నూనె సరిపడా..

తయారుచేసే విధానం:

ఉల్లిపాయ, కూరగాయలన్నింటినీ చిన్న ముక్కలుగా తరిగి ఓ పాత్రలో వేసుకోవాలి. వీటికి మిగిలిన వస్తువులన్నింటినీ కూడా చేర్చి కొద్దికొద్దిగా నీళ్లు పోస్తూ పకోడిపిండిలా కలపాలి. ఇప్పుడు బాణలిలో నూనె పోసి బాగా కాగిన తర్వాత పిండిని పకోడీల్లా వేసి వేయించుకోవాలి. పుదీనా ఛట్నీతో వేడివేడిగా తింటే ఎంతో రుచిగా ఉంటాయి.