

Kadhi Pakora

कढ़ी पकोड़ा

Preparation: 15 mins.
 Cooking: 13½ mins.
 Serves 4 Cal/Ser 126



Ingredients

PAKORAS

½ cup gram flour (besan) - sifted
 ½ onion & ½ potato - finely chopped
 a pinch of mitha soda, ¼ tsp baking powder
 1 tbsp chopped coriander, ½ tsp chopped ginger
 ½ tsp salt, ¼ tsp garam masala
 ½ tsp coriander powder

KADHI

¼ cup gram flour (besan), 1 cup curd
 3 cups water, ¼ tsp turmeric
 1 tsp salt, ½ tsp chilli powder

TEMPER

2 tbsp oil, ¼ tsp each cumin seeds & mustard
 1-2 dry red chillies

Method

1. Mix all ingredients of pakoras, adding water very gradually to get a thick soft paste of dropping consistency. Beat for 2 minutes till light and fluffy. Grease a flat dish. Put pakora batter with a tsp in the dish, leaving some space in between. Microwave for 1½ mins.
2. Mix all ingredients of kadhi till smooth. Strain into a deep bowl. Microwave for 10 mins, stirring once in between. Add pakoras.
3. For tempering, mix oil with cumin and mustard. Microwave for 2 minutes. Add red chillies to hot oil. Pour over the kadhi. Serve.

सामग्री

पकोड़े

½ कप बेसन - छानें
 ½ प्याज़ - बारीक काटें, ½ आलू - बारीक काटें
 ¼ छोटा च. बेकिंग पाउडर, चुटकी मीठा सोडा
 1 बड़ा च. कटा हुआ हरा धनिया, ½ छोटा च. कटा हुआ अदरक
 ½ छोटा च. नमक, ¼ छोटा च. गर्म मसाला
 ½ छोटा च. धनिया पाउडर

कढ़ी

¼ कप बेसन, 1 कप दही, ¼ छोटा च. हल्दी
 1 छोटा च. नमक, ½ छोटा च. मिर्च पाउडर

तड़के के लिए

2 बड़े च. तेल, ¼ छोटा च. जीरा, ¼ छोटा च. राई, 1-2 सूखी लाल मिर्च

विधि

1. पकोड़े की सारी सामग्री को मिलाएं साथ में धीरे-धीरे पानी डालते जाएं जिससे गाढ़ा, मुलायम पेस्ट बन सके। 2 मिनट तक अच्छी तरह फेंटे जब तक हल्का हो जाए। चपटी डिश को तेल से चिकना करें। पकोड़े के घोल को चम्मच से डिश में डालें। 1½ मिनट माइक्रोवेव करें।
2. कढ़ी की सामग्री को अच्छी तरह मिलाएं। 3 कप पानी मिलायें। गहरी बाउल में छान लें। 10 मिनट के लिए माइक्रोवेव करें, बीच में एक बार हिलाएं। तुरंत पकोड़े डालें।
3. तड़के के लिए, तेल, राई और जीरा मिलाएं। 2 मिनट के लिए माइक्रोवेव करें। गर्म तेल में तुरंत लाल मिर्च डालें। कढ़ी के ऊपर डालें। चावल के साथ परोसें।