

आंबटगोड खिचडी

◆ साहित्य : १ वाटी तांदूळ, १ वाटी तुरीची किंवा मुगाची डाळ, १ अखवं लिंबू, २ हिरव्या मिरच्या, १ चमचाभर जिरं, पाव चमचा हिंग, पाव चमचा हळ्ड, जरासं तेल, चवीनुसार मीठ आणि जार गोडसर चव वेईल नेवे गुळ किंवा साखर, आधणाचं गरम पाणी ४ वाट्या.

◆ पाककृती : डाळ + तांदूळ पाण्यात १०-

१५ मिनिट भिजत घालावेत, नंतर दोन-तीन पाण्यातून घुण, पाणी नियन्त्रून फोडणीत पडण्याकरत तयार ठेवावेत. कूकर गरम करत ठेवावा आणि जरासं तेल घालून चमचाभर जिन्याची फोडणी करावी. ते फुललं की जरासं हिंग घालावं आणि ते फासफसलं की मिरच्याचे हातानेच मोडून मोडे तुकडे टाकावेत. कर डाळ, तांदूळ आणि हळ्ड घालून असल्याची नियन्त्रित भर परतावं आणि कूकलीचे पाणी घालून नेहमी प्रमाणे खिचडी शिजवून घ्यावी. कूकरचं प्रेशर पैडून तो उघडला की



नाही. हव्या असेल तर वाढवेवेती बाबूली थोडी कोथिंबिर वर पेरावी. ताज्या कोथिंबिरचा स्वाद चांगला लागतो आणि खिचडीचा हलका पिवऱ्या अन कोथिंबिरचा हिरवागार रंग दिसायलाही छान दिसतो.

कम्फर्ट व्हर्सेस फॅशन, दोन्ही कसे मिळवाल?

'आरामदयीपणा सर्वात महत्वाचा' हे सर्वश्रृंत आहे, परंतु जेव्हा स्क्रियांच्या फॅशनाचा विषय येतो, तेहा यांची गोषी मिळजून देण्याची १०० टक्के यांचे शक्यता असल्याचे सिद्ध करत फॅशनविरुद्ध कम्फर्ट असे वादविगादाचे अनेक मार्ग शोधत आहेत. जेव्हा त्या आरामदयी हा शब्द ऐकातात तेहा, त्यामध्ये लॅगेंज आणि घाम नेमोंवाच प्रथम गोषी असतात, परंतु जेव्हा फॅशनाचा विषय येतो, तेहा, फॅशनचे समर्थक निःसंशयपणे अधिक सर्जनशील होतात.

आरामदयी हा शब्द ऐकातात तेहा, त्यामध्ये लॅगेंज आणि घाम नेमोंवाच प्रथम गोषी असतात, असात तर घालावला विसरायचे

आणण व्हर्सेस

शर्करात वास्तव्यकरत

आहोत, जेव्हे किंवा

अणी व्हावासायिक

जीवनशैली आहेत

आणि ही वेळ आणण

आपल्या कपड्यासह

अधिक आरामदयाक

आणि फॅशनबेल

निवारक रेक्याची.

चांगली बातमी

अशी आहे की,

अलीकडच्या काळात

लाऊंजेवर खूब वर्षानी

आले आहेत. कैवळ

त्यामध्ये भरभूत पर्याय

म्हणून

नाहीत तर ते सेल, आरामदयी

असे कढे खोरेखच देण्याचे

आहेत. आता आपल्या

मैत्रिणीसांस हिंग घालून तो उघडला की

तेहा असेल तर वाढवेवेती बाबूली चिरलेली

थोडी कोथिंबिर वर पेरावी.

ताज्या कोथिंबिरचा स्वाद

चांगला लागतो आणि

खिचडीचा हलका पिवऱ्या

अन कोथिंबिरचा हिरवागार

रंग दिसायलाही छान दिसतो.

जास्तीत जास्त वेळे बाहेर फिरवाला जाऊ शकता, तुम्ही आरामदयाची वाढू शकेल ते ही विशेष काही न बदलता. जर आणण त्यांना 'जॉगर्स' म्हटले तर, तुम्ही त्यांना धावपैद्वार खेलॅन्टस म्हणून देखावे घालू शकता. आणण ड्रेसिंगच्या सुवर्णर्युतात राहत आहोत - एका अल्ली युलाचे फॅशन स्वर्ण त्यांना सहजपणे पोशाख करणे सोपे होते आणि आपल्याला पाहिजे असलेल्या शैलीत वापरणे सोपे होते. फॅशन टेक्निक्स शरीरावर ड्रेप करण्यास अधिक मदत करते, त्यापुढे फॅक्रिक अंगावर चमकण्यास मदत होते.

विह्सेसोपासून बनवलेल्या कपड्यांचे हे सांपूर्ण टेक्स्चर आहे, ज्यामुळे त्यांना सहजपणे करणे सोपे होते आणि आपल्याला पाहिजे असलेल्या शैलीत वापरणे सोपे होते. फॅशन टेक्निक्स शरीरावर ड्रेप करण्यास अधिक मदत करते, त्यापुढे फॅक्रिक अंगावर चमकण्यास मदत होते. कपड्यांसह ले अरिंग अलंतं सोपे आहे, कारण याचा पोत कपड्याचा गोळा होऊ देत नाही. हे कोणताही फॅशनस्टासी असणे आवश्यक आहे. उज्ज्वल रंग अणे पेस्टलस रंगे देण्याचे आहेत, त्यापुढे फॅक्रिकची रंगेत होणारी क्षमता आकर्षक बनवते.

जेव्हा त्यांना टेक्निक्स

देण्याचे असेल तर वाढवेवेती बाबूली चिरलेली

थोडी कोथिंबिर वर पेरावी.

ताज्या कोथिंबिरचा स्वाद

चांगला लागतो आणि

खिचडीचा हलका पिवऱ्या

अन कोथिंबिरचा हिरवागार

रंग दिसायलाही छान दिसतो.

मैत्रिणीसांस हिंग घालून तो उघडला की

तेहा असेल तर वाढवेवेती बाबूली चिरलेली

थोडी कोथिंबिर वर पेरावी.

ताज्या कोथिंबिरचा स्वाद

चांगला लागतो आणि

खिचडीचा हलका पिवऱ्या

अन कोथिंबिरचा हिरवागार

रंग दिसायलाही छान दिसतो.

मैत्रिणीसांस हिंग घालून तो उघडला की

तेहा असेल तर वाढवेवेती बाबूली चिरलेली

थोडी कोथिंबिर वर पेरावी.

ताज्या कोथिंबिरचा स्वाद

चांगला लागतो आणि

खिचडीचा हलका पिवऱ्या

अन कोथिंबिरचा हिरवागार

रंग दिसायलाही छान दिसतो.

मैत्रिणीसांस हिंग घालून तो उघडला की

तेहा असेल तर वाढवेवेती बाबूली चिरलेली

थोडी कोथिंबिर वर पेरावी.

ताज्या कोथिंबिरचा स्वाद

चांगला लागतो आणि

खिचडीचा हलका पिवऱ्या

अन कोथिंबिरचा हिरवागार

रंग दिसायलाही छान दिसतो.

मैत्रिणीसांस हिंग घालून तो उघडला की

तेहा असेल तर वाढवेवेती बाबूली चिरलेली

थोडी कोथिंबिर वर पेरावी.

ताज्या कोथिंबिरचा स्वाद

चांगला लागतो आणि

खिचडीचा हलका पिवऱ्या

अन कोथिंबिरचा हिरवागार

रंग दिसायलाही छान दिसतो.

मैत्रिणीसांस हिंग घालून तो उघडला की

तेहा असेल तर वाढवेवेती बाबूली चिरलेली

थोडी कोथिंबिर वर पेरावी.

ताज्या कोथिंबिरचा स्वाद

चांगला लागतो आणि

खिचडीचा हलका पिवऱ्या

अन कोथिंबिरचा हिरवागार

रंग दिसायलाही छान दिसतो.

मैत्रिणीसांस हिंग घालून तो उघडला की

तेहा असेल तर वाढवेवेती बाबूली चिरलेली

थोडी कोथिंबिर वर पेरावी.

ताज्या कोथिंबिरचा स्वाद

चांगला लागतो आणि

खिचडीचा हलका पिवऱ्या

अन कोथिंबिरचा हिरवागार

रंग दिसायलाही छान दिसतो.

मैत्रिणीसांस हिंग घालून तो उघडला की

तेहा असेल तर वाढवेवेती बाबूली चिरलेली

थोडी कोथिंबिर वर पेरावी.

ताज्या कोथिंबिरचा स्वाद

चां

