



छोले सॉलड

साहित्य : २०० ग्रॅम छोले (७-८ तास भिजवून उकडून घेतलेले), १ कांदा बारीक चिरलेला, २ चेरी टोमटो बारीक चिरलेले, वरून शुरुपुण्यासाठी पासली, २ चमचे आॅलिव ऑइल, २ चमचे बारीक चिरलेली लसूण, १ चमचा चिली फ्लेक्स, २-३ चमचे लिंगाचा रस, मीठ, मिरऱड.

कृती : एका वाडगमाथ्ये लसूण, आॅलिव ऑइल, मीठ मिरऱड, चिली फ्लेक्स आणि लिंगाचा रस एकत्र ढवळून घ्या. उकडलेल्या छोल्यांमध्ये ते मिसळा. आता यात कांदा, टोमटो घालून घ्या. नीट मिसळून थंड करावला ठेवा. वरून पासली भुरभुरा. छोले चाट आणण नेहमीच करतो पण हे आणखी थोडे वेगव्या चवीचं सॉलड. यामध्ये छोल्यांपैवजी राजमाही वापरत वेईल. पैन टॉस करून पासाही त्यात मिसळता येईल.

असे बनवा लोणचे, तर वाढेल चव आणि रंगत...

कैरीवे लोणचे, दिंबावे लोणचे, मिरवीवे लोणचे, हंडे लोणचे, अनेक प्रकारचे लोणचे घरी अगदी आवागात तयार केले जातात. पण हंडे लोणचे अधिक चवित बनवण्यासाठी काही सोया टिप्प. याने लोणाचाच्या रंगीनी आकर्षक दिसेल.



■ रंग आणि चव हे दोन्ही वाडगमाथ्यासाठी लोणाच्याचा तेलात गरण न करता मोहरीचे तेल घालायला हवे. ■ गोड आॅलिव लोणाच्यांत साखर मिसळून गॅसवर शिजावा. ■ चविट लोणचे बनवण्यासाठी कुटलेली नव्हे तर अख्यांक अंतीचीक्सिडंडर साप्त विटामिन्सचा मुबलक साठा असल्याने त्वचेचा पोत सुधारण्यासाठी मदत होते.

■ फोनच्या स्क्रीनाला कोणत्याही प्रकारचे नुकसान पोहचू नवे आणि संरक्षणाचा अतिरिक्त स्तर देण्यासाठी युझे स्क्रीन गार्ड वापतात. बाजारात अनेक प्रकारचे स्क्रीन गार्ड उपलब्ध आहेत. काही लोक त्यांना टेप्पर्ड ग्लास असेही म्हणतात. तुम्ही रस्त्याच्या कडीला असलेल्या विक्रीत्याकडून स्क्रीन गार्ड विकत घेतल्यास ते जवळ्यास १००० रुपयांमध्ये मुद्दा मिळेल. काहींना तर, तर ५०० रुपयांतीही मिळू शकतात. स्मार्टफोनच्या मांडेलुसार त्याची किंमत अनेक वेळा वाढते. दुसरीकडे, जर तुम्ही अॅनलाइन गॅलात, तर तुम्हाला हे स्क्रीन गार्ड १०० रुपयांपासून ते १००० रुपयांपैर्यंतच्या किमतीत मिळतात. स्क्रीन गार्डसाठी इतक्या किमती

