**TAGS:**

**cooking, cooking at home, dish, easy food,**

**easy meals, easy recipes, food recipe, healthy food,**

**raj kachori at home, raj kachori hindi recipe, summer food, summer recipe**

**Summer Special : मसालेदार राज कचोरी घरीच बनवा**

**राज कचोरी हा भारतातील प्रमुख मसालेदार पदार्थांपैकी एक आहे. लोकांना नाश्त्यात बडबड करून खायला आवडते...**

**\* गृहशोभिका टीम**

राज कचोरी हा भारतातील प्रमुख मसालेदार पदार्थांपैकी एक आहे. लोकांना नाश्त्यात बडबड करून खायला आवडते. कचोरी आणि बटाट्याची कोमलता, मसाल्यांची मसालेदार चव आणि अनोखा सुगंध या राज कचोरीची चव वाढवतो.

**साहित्य**

**\*** 300 ग्रॅम पतंगाचे अंकुर

**\*** 4 उकडलेले बटाटे

**\*** 250 ग्रॅम मैदा

**\*** 100 ग्रॅम बेसन

**\*** तळण्यासाठी तेल

**\*** चवीनुसार मीठ

**\*** १/२ चमचा देगी मिरची

\* 1 चमचा गरम मसाला पावडर

**\*** 500 ग्रॅम दही

**\*** १/२ कप चिंचेची चटणी

**\*** १/२ कप हिरवी चटणी

**सजवण्यासाठी**

**\*** १ कप डाळिंबाचे दाणे

**\*** १ कप बिकानेरी भुजिया

**\*** 2 चमचे बारीक चिरलेली कोथिंबीर

**कृती**

पिठात पाणी घालून चांगले मळून घ्या. बेसन थोडे तेल, डेगी मिरची आणि मीठ घालून मळून घ्या.

मैद्याचे छोटे-छोटे गोळे करून त्यात बेसनाचे छोटे गोळे भरून पुरीसारखे लाटून घ्या. कढईत तेल गरम करून पुरी तळून घ्या.

पतंग उकळून त्यात मीठ, मिरची, गरम मसाला, उकडलेले बटाटे घालून शॉर्टब्रेडमध्ये भरा, दह्यात मीठ घालून तयार राज कचोरीच्या मध्यभागी ठेवा, वर गोड आणि हिरवी चटणी घाला.

बिकानेरी भुजिया आणि डाळिंबाच्या दाण्यांनी सजवून सर्व्ह करा.