

# Vazhakkai Bajji

Prep Time: 10 mins

Cook Time: 15 mins

How are you doing?



## Ingredients

- 1 raw banana
- $\frac{3}{4}$  cup of gram flour
- 2 tablespoons of brown rice flour
- $\frac{1}{4}$  teaspoon of turmeric
- $\frac{1}{2}$  teaspoon of red chilli powder
- A pinch of asafoetida powder
- $\frac{3}{4}$  teaspoon of salt
- $\frac{1}{2}$  cup of water
- $\frac{1}{4}$  teaspoon of baking soda
- Healthier Choice Symbol (HCS) oil for shallow frying



## Method

1. Peel the skin of banana and slice them slightly thick. Keep aside.
2. Prepare the batter by mixing gram flour and rice flour in a mixing bowl.
3. Add turmeric, red chilli powder, asafoetida powder, salt and mix well.
4. Add water and mix well to get a smooth batter. Add baking soda and mix gently.
5. Coat the banana slices with batter on both sides.
6. Slowly drop into hot oil and shallow fry until crisp and golden brown.
7. Remove the bajjis, drain onto a paper towel and serve.



# வாழைக்காய் பஜ்ஜி

தயாரிப்பு நேரம்: 10 நிமிடங்கள்

சமையல் நேரம்: 15 நிமிடங்கள்

நல்லா  
இருக்கீங்களா?

Health  
Promotion  
Board

## தேவையான பொருட்கள்

- 1 வாழைக்காய்
- ¼ குவளை கடலை மாவு
- 2 மேசைக்கரண்டி பழுப்பரிசி மாவு
- ¼ தேக்கரண்டி மஞ்சள் தூள்
- ½ தேக்கரண்டி சிவப்பு மிளகாய்த்தூள்
- ஒரு சிட்டிகை பெருங்காயத் தூள்
- ¼ தேக்கரண்டி உப்பு
- ½ குவளை தண்ணீர்
- ¼ தேக்கரண்டி பேக்கிங் சோடா
- தேவையான அளவு Healthier Choice Symbol (HCS) எண்ணெய் லேசாக வறுப்பதற்குப் பயன்படுத்தவும்



## செய்முறை

1. வாழைக்காயின் தோலை உரித்துவிட்டு, சற்று தடிமனான துண்டுகளாக வெட்டி தனியாக எடுத்து வைக்கவும்.
2. ஒரு கிண்ணத்தில் கடலை மாவும் அரிசி மாவும் சேர்க்கவும்.
3. இதில் மஞ்சள் தூள், மிளகாய்த்தூள், பெருங்காய்த்தூள் மற்றும் உப்பு சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.
4. தண்ணீர் சேர்த்து, கெட்டியில்லாமல் கிளறவும். பேக்கிங் சோடா சேர்த்து மெல்ல கிளறிவிடவும்.
5. நறுக்கிய வாழைக்காய்த் துண்டுகளின் இருபக்கங்களையும் மாவில் நன்றாகத் தோய்க்கவும்.
6. எண்ணெய் தூடானதும், அந்த சிறிதளவு எண்ணெயில் மாவில் தோய்த்த துண்டுகளை போட்டு லேசாக வறுக்கவும். பஜ்ஜி மொறுமொறுப்பாகவும் பொன்னிறமாக மாறும் வரை வறுக்கவும்.
7. எண்ணெய் உறிஞ்சும் காகிதத்தில் பஜ்ஜிகளை எடுத்து வைத்த பிறகு பரிமாறவும்.

