



## VEGETABLE PAKORA (INDIAN SPICED VEGETABLE FRITTERS)

พาโคราผัก

### WHAT YOU'LL NEED

For 10 servings



200	grams	<b>Custom Culinary® Chef's Own™ Batter Mix</b>
20	grams	<b>Custom Culinary® Chef's Own™ Masala Flavor Spice Mix</b>
200	ml	Cold water
200	grams	Cauliflower cut into small florets
200	grams	Red onion, thinly sliced
200	grams	Potato cut into strips
200	grams	Carrot cut into strips
20	grams	Green finger chili, cut into strips
20	grams	Coriander leaves, chopped
10	grams	Mint leaves, chopped
1	liter	Cooking oil

For more recipes, please visit [https://customculinaryth.com/#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/#recipe_download)

ค้นพบกับสูตรอาหารเพิ่มเติมได้ที่ [https://customculinaryth.com/home\\_th#recipe\\_download](https://customculinaryth.com/home_th#recipe_download)

## PREPARATION

---

1. Combine **Custom Culinary® Chef's Own™ Batter Mix** with **Custom Culinary® Chef's Own™ Masala Flavor Spice Mix** with the cold water, mix well to make a thick batter.
2. Add all vegetables and chopped herbs into batter, stir until well mixed.
3. Heat oil to about 170°C, spoon the mixed vegetable into the hot oil and fry until golden brown.
4. Remove the fried vegetable Pakora and set to drain on wire rack.
5. Serve Pakora with sweet chili sauce or chutney.



## วัตถุดิบ

จำนวน: 10 เสิร์ฟ

200	กรัม	แป้งทอดกรอบ (ตรา คัสตอม คูลินารี เชฟ โอน)
20	กรัม	ผงเครื่องเทศมาซาลา (ตรา คัสตอม คูลินารี เชฟ โอน)
200	กรัม	น้ำเย็น
200	กรัม	กระหล่ำดอกหั่นเป็นช่อเล็ก
200	กรัม	หอมแดงสไลด์
200	กรัม	มันฝรั่งหั่นแท่ง
200	กรัม	แครอทหั่นแท่ง
20	กรัม	พริกชี้ฟ้าเขียวหั่นก่อน
20	กรัม	พริกชี้ไทยสับหยาบ
10	กรัม	ใบสาระแนสับหยาบ
1	ลิตร	น้ำมันสำหรับทอด

## วิธีทำ

- ผสม แป้งทอดกรอบ (ตรา คัสตอม คูลินารี เชฟ โอน) กับ ผงเครื่องเทศมาซาลา (ตรา คัสตอม คูลินารี เชฟ โอน) กับน้ำเย็นให้เข้ากัน
- ใส่ผักต่างๆและสมุนไพรลงในแป้งผสมให้เข้ากัน
- ตั้งน้ำมันให้ร้อน 170 องศาเซลเซียส ตักผักใส่ลงน้ำมันร้อน ทอดให้เป็นสีเหลืองทอง
- ตักขึ้นพักบนตะแกรง
- เสิร์ฟผักทอดกับน้ำจิ้มไก่หวาน หรือแยมเผ็ด