



पोटोबा - भाग 9 भुंगा, भाग्यश्री

नमस्कार!

मायाजालावर असणाऱ्या अनेक सुविधांपैकी एक म्हणजे "खादाडी"! हो, बऱ्याचदा तुम्ही आम्ही या मायाजालावरती पटापट बनवता येणाऱ्या किंवा घरच्याघरी बनवता येणाऱ्या काही पाकक्रिया शोधत असतो. बायकोसाठी काहीतरी नविन मेनु शोधणं माझ्या इतर कामांपैकी एक. आता मायाजालावर या सगळ्या पाकक्रिया शोधणे आणि त्या एकत्र करणं तसं अवघड नसलं तरी कंटाळवाणं नक्कीच वाटतं. शोध-शोध शोधायचं आणि नेमकं हवं त्यावेळी ते सापडत नाही, मग मनाचा आणि खाण्याचा मेनुच बदलतो! तेंव्हा म्हटलं - मायाजालावर आपल्या पाकक्रिया लिहिणाऱ्या "खवैऱ्यांच्या" परवानगीने आपण एक छोटसं "ई-बुक" तयार करावं आणि त्याच संकल्पनेचं हे एक रूप!

"पोटोबा"चं पहिलं "ई-बुक" भाग्यश्रीच्या मदतीशिवाय शक्य नव्हते.

चला तर मग - खादाडी सुरु करुया!

आभार,

[दिपक शिंदे](#)

[भाग्यश्री](#)

अणुक्रमणिका

झटपट आप्पे.....	3
मेदुवडे.....	4
खरपूस मसाला भेंडी.....	5
पालक भजी.....	6
स्प्रींग उत्तपा.....	7
मिश्र डाळींचे धिरडे.....	8
बेसन लाडू.....	9
चकली.....	10
डाळ ढोकळी - वरणफळे.....	11
गोळ्यांची कढी.....	12
भरली केळी.....	13
शेव बटाटा पुरी.....	14
पातळ पोह्यांचा झटपट चिवडा.....	15
ब्रुशेटा.....	16
कढाई पनीर.....	17
सिध्दलाडू.....	18
साबुदाणा वडे.....	19
रव्याची खीर.....	20
भरली मिरची.....	21
सगळ्यांचे प्रिय बटाटेवडे.....	22
खुसखुस.....	23
कणसाचे वडे.....	24
उपमा.....	25
कुळथाचे पिठले.....	26
सुरणाचा रस्सा.....	27
कुल्फी - मिक्स नटस/ बदाम/पिस्ता.....	28
भरली कारली.....	29
डांगराचे भरीत.....	30
डाळवडा.....	31
फ्लॉवर - बटाट्याचा हिरवा रस्सा.....	32
चुर्रर्रर्रर्र सिझलर.....	33
मेथीची गोळा भाजी.....	34
पालक कॉर्न राईस.....	35
रताळे बटाटे वड्या.....	36
भरली वांगी.....	37
खजूर-आक्रोड रोल.....	38
संत्रा डिलाईट.....	39
पोह्याचे समोसे.....	40
भेंडी मसाला (भेंडी फ्राय).....	41
ओल्या नारळाच्या करंज्या.....	42

झटपट आप्पे

जिन्नस



- रवा इडली पाकिट-गीटस चेच घ्यावे. (दुसऱ्या कोणाचे घेतल्यास छान होत नाहीत. तसेच नुसते इडली अथवा डोसा घेतल्यास ही चांगले होत नाहीत.)
- एक मध्यम कांदा बारीक चिरावा.
- दोन/तीन हिरव्या मिरच्या बारीक चिराव्यात.
- दहा/बारा कडिपत्याची पाने तुकडे करून घ्यावीत.
- एक इंच आले किसून घ्यावे.
- काजू तुकडे करून घ्यावेत. (नाही घातले तरी चालतात.)
- तीन चमचे तेल.
- तिनशेदहा मिली लीटर पाणी.

मार्गदर्शन

एका पातेल्यात रवा इडली चे पाकिट ओतावे. त्यात कांदा, मिरच्या, आले, कडिपत्ता, काजू आणि पाणी घालूनव्यवस्थित एकजीव करून दहा/बारा मिनीटे ठेवावे. गॅसवर आप्पे पात्र ठेवावे. प्रत्येक खळग्यात तिनचार थेंब तेलघालावे. (तेवढे तेल पुरते.) पात्र नीट गरम झाले की एक चमचा मिश्रण प्रत्येक खळग्यात ओतावे. झाकणठेवावे.आंच मध्यम असू घावी. चार मिनीटांनी झाकण काढून आप्पे उलटावे.सोनेरी रंग येतो. उलट्यावर झाकणठेवू नये. चार-पाच मिनीटांनी काढावेत. गरम गरम चटणी बरोबर वाढावेत.

टीपा

हे आप्पे आयत्या वेळी ठरवून हि करता येतात आणि चवदार लागतात. कमीत कमी तेल लागते. संध्याकाळी गरमगरम खावेसे वाटते त्या साठी योग्य आणि झटपट होतात.

मेदुवडे

जिन्नस



- सव्वा वाटी उडीद डाळ
- एक वाटी मुग डाळ
- आठ/दहा मीरे
- अर्धपेर आले
- तीन हिरव्या मिरच्या.
- दहा/बारा कडिपत्याची पाने.
- एक मध्यम(मोठ्या कडे झुकणारा) कांदा
- मूठभर कोथिंबीर
- मीठ अंदाजाने
- काजूचे तुकडे.

मार्गदर्शन

उडीद डाळ आणि मुगडाळ एकत्रित करून भिजत घालावी.

सहा तासाने कांदा चार भाग करून नंतर उभा चिरावा. आल्याचेही उभे पातळ काप करावे. मिरच्याही बारीकचिराव्यात. कडिपत्याच्या पानांचे तुकडे करावेत. कोथिंबीर चिरून घ्यावी. मीरे मिक्सर मधून काढावे. अर्धवटतुटतील इतपतच बारीक करावेत. काजू व खोबऱ्याचे तुकडे करून घ्यावेत.

ही तयारी झाल्यावर भिजलेली डाळ वाटावी. कमीतकमी पाण्यात वाटण्याचा प्रयत्न करावा. गॅसवर तेल घालूनकढई ठेवावी. आंच मध्यम पेक्षा जास्त ठेवावी. प्रथमच तेल व्यवस्थित गरम होऊ द्यावे म्हणजे वडे तेल पीतनाहीत. आता वाटलेली डाळ व वरील सगळे साहित्य एकत्र करावे. चवीनुसार मीठ घालून एकाच दिशेने तिन/चारमिनीटे फेटावे. हातावरच थोडे दाबून वडे तेलात सोडावे. तांबूस रंगाचे झाले की काढावे.

टीपा

मुगाची डाळ जवळजवळ बरोबरीने घातल्यामुळे वडे अजिबात तेल शोषत नाहीत. अतिशय हलके व चविष्ट होतात. नैहमीच्या मेदुवड्यांनपेक्षा जास्त खाता येतात. गरम गरम वडे गरम सांबार नंतर वाफाळता चहा.

काजू व खोबऱ्याचे तुकडे उपलब्धता आणि आवडीनुसार घालावे. वडे खाताना मीरीचे तुकडे व बारीक चिरलेलीमिरची दाताखाली येते तेव्हा मस्त वाटते.

खरपूस मसाला भेंडी.

जिन्नस



- ३५/४० कोवळ्या व भरण्यास योग्य अशा भेंड्या.
- तीन चमचे चण्याच्या डाळीचे पीठ.
- दोन चमचे दाण्याचे कूट
- मध्यम कांदा
- दोन चमचे सुक्या खोबऱ्याचा कीस
- एक चमचा बडीशेप
- अर्धा चमचा गरम मसाला
- दिड चमचा धणेजिरे पूड
- एक चमचा लाल तिखट
- एक चमचा हिंग
- अर्धा चमचा हळद
- चार लसूण पाकळ्या
- दोन चमचे साखर
- एका लिंबाचा रस

- चवीपुरते मीठ
- दहा चमचे तेल

मार्गदर्शन

भेंड्या स्वच्छ धुऊन पुसून मध्ये एकच उभी चीर पाडावी। कांदा, कोथिंबीर बारीक चिरावी. डाळीचे पीठ खमंग भाजून घ्यावे. खोबऱ्याचा कीस , बडीशेप भाजून घ्यावे. गरम मसाला व धणेजिरे पूड गरम करून घ्यावी. लसूण, भाजलेले खोबरे व बडीशेप मिक्सर मधून काढावे. एका भांड्यात हे सगळे जिन्नस आणि दाण्याचे कूट, लाल तिखट, साखर, चवीनुसार मीठ, एका लिंबाचा रस, हिंग व हळद घ्यावेत. हाताने कुस्करून चांगले एकत्र करावेत. कांद्याला मीठ-साखरे मुळे पाणी सुटते व एका लिंबाचा रस यामुळे मिश्रण चांगले मिळून येते. हे मिश्रण भेंड्यांमध्ये भरावे. मसाला उरल्यास वाटीत ठेवावा. शक्यतो पसरट फ्रायपॅन घ्यावा. त्यात चार चमचे तेल घालावे. हलक्या हाताने एकएक भेंडी तेलावर ठेवावी. सगळ्या ठेवून झाल्या की बाजूने तीन चमचे तेल सोडावे. मध्यम आंचेवर सात/आठ मिनिटे झाकून ठेवावे. नंतर झाकण काढून अलगद सगळ्या भेंड्या उलटवून पुन्हा तीन चमचे तेल सोडावे. झाकण ठेवू नये. गॅस मध्यमच ठेवावा. दहा मिनिटाने पाहावे जर अजून थोड्या खरपूस आवडत असल्यास पुन्हा पाच मिनिटे ठेवावे. भेंड्या काढून घेतल्यावर जर मसाला उरला असेल तर तो छान परतून घ्यावा व तो भेंड्यांवर भुरभुरावा.

टीपा

स्टार्टर साठी केल्यास सगळ्यांना खूप आवडते. तिखटाचे प्रमाण आवडीनुसार बदलावे. लहान मुलेही आनंदाने खातात.

पालक भजी.

जिन्नस



- पालकाची तिस पाने(शक्यतो मोठी पाने)
- तळण्यासाठी तेल.
- एक मोठी वाटी डाळीचे पीठ
- दोन चमचे तांदळाचे पीठ
- एक चमचा मैदा(एच्छक)
- दोन चमचे तिखट, एक चमचा हिंग, दोन चमचे ओवा, एक चमचा हळद
- चविपुरते मीठ.

मार्गदर्शन

पालकाची पाने धुऊन घ्यावीत. एका पसरट भांड्यात डाळीचे, तांदुळाचे पीठ व मैदा घेऊन त्यात हळद, हिंग, तिखट, मीठ व ओवा घालावे. थोडे थोडे पाणी घालून एकजीव करावे. सगळ्या गुठळ्या मोडाय्यात. भजीचे पीठ तयार करायचे असल्याने पाणी बेतानेच घालावे. थोडावेळ ठेवावे. (हे पीठ दोन तास आधी तयार करून ठेवले तर छान मुरते, भजी घालायला घेताना चमच्याने चांगले फेसावे. हलके होते.) कढईत तेल तापत ठेवावे. प्रथमच तेल चांगले तापू द्यावे. तेल तापले की गॅस मध्यम आचेवर ठेवावा. आता एक पान घेऊन पिठात बुडवून तळावे. एकावेळी तीन पानांपेक्षा जास्त पाने कढईत टाकू नयेत. (ही पाने नाजूक असतात, भजी पटकन जळू शकते.) गरम गरम खावीत.

टीपा

पालकाची भजी अतिशय कुरकुरीत लागतात. बऱ्याचदा लग्नाच्या जेवणामध्ये केली जातात.

स्प्रिंग उत्तपा

जिन्नस



- इडली-डोसा चे तयार पीठ (अर्धा किलो, अगदी पातळ नसावे)
- दोन गाजरे पातळ उभी चिरून
- दोन पातीचे कांदे- पात बारीक चिरून, कांद्याचे पातळ उभे काप करून
- दोन वाट्या बारीक चिरलेला कोबी
- अर्धी वाटी पातळ तिरकी चिरलेली फरसबी
- एक सिमला मिरची पातळ उभी चिरून
- अर्धी वाटी मक्याचे कोवळे दाणे
- अर्धी वाटी सोललेले मटार
- दोन चमचे सोया सॉस, थोडी मिरी पावडर, दोन चमचे तिखट व चवीपुरते मीठ
- दोन चमचे तेल.

मार्गदर्शन

कढईत दोन चमचे तेल टाकून मोठ्या आंचेवर ठेवावे। तेल चांगले तापले की बारीक चिरलेला कोबी, गाजर,सिमला मिरची, कांद्याची पात, मक्याचे दाणे, मटार अन फरसबी त्यावर टाकावे. आंच कमी करू नये मात्र सारखे परतत राहावे. पाच मिनीटांनी त्यात सोया सॉस, मिरी पावडर आणि तिखट घालावे. परतणे चालूच ठेवावे. थोड्याच वेळात भाज्यांना चकाकी दिसू लागेल तसेच अर्धवट शिजल्यात हे जाणवेल. मग त्यात अंदाजाने मीठ घाला. सोया सॉस मध्ये मीठ असते हे लक्षात घेउन घालावे. म्हणजे जास्त होणार नाही. अजून तीन-चार मिनीटांत हे सारण तयार होईल. कढईतून काढून घ्यावे. (थोडेसे कमी शिजलेले असले पाहिजे.)

डोसापॅन मोठ्या आंचेवर तापत ठेवावा. (पॅन चिकटत असेल तर त्यावर आधी अर्धे भांडे पाणी घालून बुडबुडे येईतो तापवावे, मग ते पाणी फेकून द्यावे. आता पॅनवर उत्तपे चिकटणार नाहीत.) एकदा का तवा नीट तापला की आंच मध्यम ठेवावी. डोश्याचे पीठ डावाने पुर्यांच्या आकाराएवढे घालावे. (सहा ईंच व्यास इतपत) एकावेळी चार घालता येतात. त्यातील दोनांवर तयार केलेले सारण थोडे थोडे घालावे. सगळ्या उत्तप्यांच्या बाजूने तेल सोडावे. सोनेरी रंग आला की सारण नसलेले उत्तपे असलेल्यांवर टाकून थोडेसे दाबावेत. लागलीच प्लेट मध्ये काढावेत. हवे असल्यास मध्ये कापावेत. चटणी, टोमॅटो सॉस, जे आवडेल त्याबरोबर उत्तपे गरम गरम खावेत.

टीपा

सारण रंगीबेरंगी सुंदर दिसते अन चवही खूप छान लागते. डोश्याचे पीठ हवे तितकेच आंबलेले असेल तर अजूनच मजा येते. ज्यांना तळलेले स्प्रिंग रोल खाता येत नाहीत किंवा खाताना खूप तेलकट आहे असे वाटते त्यावर हे स्प्रिंग उत्तपे एकदम धावतील. करायलाही सोपे आहेत. भारतात कुठल्याही किराणावाल्याकडे आजकाल तयार डोसा पीठ नेहमीच मिळते. शिवाय गिटस इत्यादींची पाकीटेही मिळतात. घरात भाज्या थोड्या थोड्या उरल्या की काय करायचे ह्यावर उत्तम उपाय. घरातल्या सगळ्यांना आवडेलच. बटाट्याच्या भाजीचेही करता येतील. (बर्याच वेळा बटाट्याची भाजीही उरते.) इडलीचे पीठ घरात तयार केल्यास नक्कीच जास्त चांगले होतात.

मिश्र डाळींचे धिरडे.

जिन्नस



- मूग, मसूर, चणा डाळ प्रत्येकी अर्धी वाटी, उडीद, तूर डाळ पाव वाटी.
- एक मध्यम कांदा व एक टोमॅटो बारीक चिरून
- मूठभर कोथिंबीर, एक हिरवी मिरची व पाच-सहा लसूण पाकळ्या बारीक चिरून
- अर्धा चमचा हळद, एक चमचा तिखट, हिंग, ओवा, धणेजिरे पावडर. चवीपुरते मीठ
- तीन चमचे तेल

मार्गदर्शन

मूग, मसूर, चणा, उडीद व तूर ह्या सगळ्या डाळी एकत्र भिजत घालाव्यात. सहा तासाने उपसून मिक्सरवर वाटून घ्यावे. त्यात बारीक चिरलेली मिरची, कोथिंबीर, लसूण, टोमॅटो व कांदा घालावे. हळद, हिंग, तिखट, धणेजिरे पावडर, ओवा व चवीनुसार मीठ घालावे. धिरडी घालावयाची असल्याने भजीच्या पीठापेक्षा थोडे पातळ होईल इतके पाणी घालावे. नंतर हे सगळे मिश्रण चमच्याने दहा मिनिटे फेटावे व थोडावेळ ठेवावे. प्रथमच तवा नीट तापवून घ्यावा. तव्यावर थोडेसे तेल टाकून छोटी छोटी धिरडी टाकावीत. बाजूने तेल सोडावे. झाकण ठेवावे. तीनचार मिनिटाने उलटावे आता झाकण ठेवू नये. उलथण्याने थोडे दाबावे. म्हणजे कडा कुरकुरीत होतील. पाच मिनिटाने काढावे. आवडेल त्या चटणीबरोबर वा दह्याबरोबर खावे.

टीपा

ही धिरडी चवीला छान लागतातच व पौष्टिकही आहेत. आवडत असल्यास मेथी किंवा पालक बारीक चिरून घालावा.

बेसन लाडू

जिन्नस



- चार वाट्या बेसन
- सव्वा वाटी तूप (पातळ केलेले)
- पावणे तीन वाट्या साखर
- पाव वाटी दूध
- अर्धा चमचा वेलदोडा पूड
- प्रत्येकी दोन चमचे बेदाणे व बदामाचे पातळ तुकडे

मार्गदर्शन

शक्यतो पसरट कढई/नॉनस्टिक पॅन घ्यावे. त्यात बेसन व तूप घालावे. आंच मध्यम ठेवावी. हळूहळू सगळ्या बेसनाला तूप लागेल. हे मिश्रण सारखे हालवत राहायला हवे. प्रथम खूप घट्ट, ढवळायला कष्ट पडतील असे असेल. अर्ध्या तासानंतर मिश्रण हलके वाटू लागेल व ढवळण्यात सहजता येऊ लागेल. आता ह्या मिश्रणातून तूप सुटूलागेल. खमंग वास व सोनेरी रंग येईल. अजून पाच मिनिटे ढवळून आंच बंद करावी. लागलीच ह्या मिश्रणावर दुधाचे हबके मारावेत आणि चांगले ढवळावे. दुधामुळे मिश्रण चांगले फुलेल. दूध पूर्णपणे एकजीव करावे. साधारण पंधरा मिनिटाने मिश्रण कोमट होईल मग त्यात साखर घालून ढवळून ठेवावे.

साधारण तासाभराने(संपूर्ण गार झाल्यावर) मिश्रण खूप मळावे. साखर व भाजलेले बेसन खूप हलके लागेपर्यंत मळायला हवे. मळून मऊ झाल्यावर त्यात वेलदोडा पूड, बेदाणे व बदामाचे काप घालून मध्यम आकाराचे लाडू वळावेत.

टीपा

मध्यम आंचेवर बेसन छान भाजले गेले पाहिजे तसेच साखर घातल्यावर मिश्रण खूप मळल्यामुळे लाडू मऊ होतात व टाळूला अजिबात चिकटत नाहीत.

चकली

जिन्नस



- एक वाटी मुगाची डाळ
- तीन वाट्या मैदा
- प्रत्यकी तीन चमचे तीळ व ओवा
- प्रत्यकी चार चमचे धणेजिरे पूड, तिखट
- दोन चमचे हिंग, एक चमचा हळद व चवीपुरते मीठ
- तळण्याकरीता तेल

मार्गदर्शन

कुकरच्या भांड्यात मुगाची डाळ धुऊन घेऊन दोन वाट्या पाणी घालावे. मैदा कापडात घेऊन त्याची सैलसर पुरचुंडी बांधावी. कुकरमध्ये डाळ व मैदा ठेवून तीन शिट्ट्या कराव्या. वाफ कमी झाली की मैदा ताटात काढून घ्यावा. वाफवल्यामुळे मैद्याचे टेकूळ तयार झालेले असेल ते फोडून पुन्हा पीठ करावे. मैदा गरम असतानाच केले की पटकन होते. संपूर्ण गुठळ्या मोडल्यावर उकडलेली मुगाची डाळ घालावी. (दोन वाट्या पाणी घातल्यामुळे जास्तीचे पाणी उरत नाही. जर पाणी जास्त असेल तर ते वेगळे काढून ठेवावे व लागेल तसे घालावे.) मीठ, हिंग, हळद, धणेजिरे पूड, तिखट, ओवा व तीळ घालून मळावे. साधारण अर्धा तास ठेवावे. तळण्यासाठी पुरेसे तेल घेऊन प्रथम व्यवस्थित गरम करून घ्यावे नंतर मध्यम आच ठेवून नेहमीप्रमाणे चकल्या तळाव्यात. ह्या चकल्या अतिशय कुरकुरीत होतात व जराही तेल राहत नाही. पीठ भिजवताना त्यात मोहन किंवा साधे तेल अजिबात घालावे लागत नाही.

टीपा

जिथे चकलीची भाजणी सहजगत्या मिळत नाही किंवा आयत्या वेळी करायची लहर आल्यास पटकन करता येतात. आठ दिवस जरी राहिल्या तरीही तेल अजिबात गळत नाही. तीळ, ओवा, धणेजिरे पूड व तिखट हे थोडे जास्तच टाकावे म्हणजे भाजणीचा खमंगपणा येतो. हमखास कुरकुरीत होतात.

डाळ ढोकळी - वरणफळे

जिन्नस



- एक वाटी तुरीची डाळ
- दोन वाट्या कणीक, अर्धी वाटी चण्याच्या डाळीचे पीठ
- चार हिरव्या मिरच्या, आल्याचा छोटा तुकडा, कढीलंब, मूठभर कोथिंबीर
- पाव वाटी शेंगदाणे, आवडीनुसार काजू, दोन चमचे ओले खोबरे
- तीन चमचे लाल तिखट, अर्धा चमचा गरम मसाला, दोन चमचे धणेजिरे पूड, एक चमचा ओवा
- दोन चमचे चिंचेचा कोळ, दोन मध्यम गुळाचे खडे.
- फोडणीसाठी- अर्धा चमचा मेथी, चार सुक्या लाल मिरच्या व नेहमीचे फोडणीचे साहित्य.
- चार चमचे तेल व दोन चमचे तूप, चवीनुसार मीठ
- एक टोमॅटो, अर्धी वाटी मटार, तीनचार फ्लॉवरचे तुरे, दोन वांगी, थोडीशी फरसबी - भाज्या आपल्या आवडीनुसार घालाव्यात.

मार्गदर्शन

तुरीची डाळ थेंबभर तेल टाकून मऊ शिजवून घोटून घ्यावी. त्यात उभ्या चिरलेल्या ओल्या मिरच्या, आल्याचे चिरलेले तुकडे, आवडीनुसार घेतलेल्या भाज्या मध्यम आकाराच्या चिरून, शेंगदाणे, आवडेल इतके पाणी (फार घट्ट करू नये), लाल तिखट, हळद, धणेजिरे पूड, गरम मसाला, चिंचेचा कोळ, गूळ व चवीनुसार मीठ घालून सणसणीत उकळी आणावी. नंतर त्यात काजू, ओले खोबरे व कोथिंबीर घालून पुन्हा पाच मिनिटे ठेवावे. तोवर एकीकडे पळीत तीन चमचे तेल तापत ठेवावे. मोहरी, हिंग, मेथी, सुक्या मिरच्या व कढीलंब घालून फोडणी करून ती या उकळत असलेल्या आमटीला द्यावी. लागलीच झाकण ठेवावे म्हणजे स्वाद आतच मुरेल. आच बंद करावी.

परातीत कणीक व चण्याच्या डाळीचे पीठ एकत्र करावे . त्यात चवीनुसार मीठ, ओवा, लाल तिखट, हळद, हिंग व चमचाभर मोहन (नाही घातले तरी चालते) घालून पीठ घट्ट भिजवावे. नेहमी लाटतो तशीच पण किंचित जाडसर पोळी लाटून त्याचे शंकरपाळ्यासारखे तुकडे करून घ्यावेत. पुन्हा आमटी आचेवर ठेवावी व त्यात हे तयार केलेले तुकडे सोडावेत. सगळे तुकडे टाकून झाले की अर्धी वाटी पाणी घालून मिश्रण सारखे करून घेऊन झाकण ठेवावे. मध्यम आचेवर चांगले उकळू द्यावे. तुकडे शिजले की दोन चमचे तूप घालावे. वाढताना गरम गरम वाढावी. आवडत असल्यास वरून शेव घालावी.

टीपा

ओवा घालताना थोडा जास्तच पडू द्यावा. काजू, मटार व शेंगदाणे शक्यतो घालावेत. छान लागतात. वरणात फळे(कणकेचे तुकडे) सोडल्यावर ती फुगतात म्हणून वाढायच्या आधी आमटी घट्ट झाली असल्यास पुन्हा अर्धी वाटी कडकडीत पाणी घालून ढवळून वाढावे.

गोळ्यांची कढी जिन्नस



- एक वाटी डाळीचे पीठ
- दोन चमचे तांदुळाचे पीठ
- दोन चमचे तिखट, दोन चमचे धने-जिरे पूड, अर्धा चमचा गरम मसाला
- एक वाटी घट्ट गोड दही
- दोन-तीन तमालपत्रे, दोन लवंगा, चार मिरे, छोटा तुकडा दालचिनी, दोन लाल सुक्या मिरच्या
- आल्याचा छोटा तुकडा व दोन लसूण पाकळ्या ठेचून, मूठभर कोथिंबीर चिरून
- दोन चमचे तेल व दोन चमचे तूप
- जिरे, हिंग, हळद, मीठ

मार्गदर्शन

डाळीच्या(बेसन) व तांदुळाच्या पिठात चवीनुसार मीठ, लाल तिखट, हिंग, धने-जिरे पूड, चिरलेली कोथिंबीर, गरम मसाला व दोन चमचे तेलाचे कडकडीत मोहन घालून जरूरीपुरते पाणी घालून घट्ट भिजवावे. पसरट भांडे घेऊन त्याला किंचित तेलाचे बोट लावून घट्ट भिजवलेल्या गोळ्याचे रोल करून घेऊन वाफवून त्याचे छोटे छोटे तुकडे करून घ्यावेत. किंवा छोट्या गोटीएवढे गोळे करून घेऊन वाफवावेत. एकीकडे घट्ट दह्याला अर्धा चमचा डाळीचे पीठ लावून घुसळून ठेवावे.

एका पातेल्यात तूप घालून त्यावर जिरे, लवंगा, मिरे, दालचिनी, तमालपत्र व ठेचलेले आले-लसूण घालून मिनिटभर परतावे. नंतर त्यावर हिंग, हळद व सुक्या लाल मिरच्या घालून परतून घ्यावे. त्यावर घुसळलेले दही, चवीनुसार मीठ व आवडेल इतके पाणी घालून ढवळून वाफवलेले गोळे घालून झाकण ठेवून एक सणसणीत उकळी आणावी. गरम गरम वाढावे.

टीपा

ही कढी खूप पातळ करू नये. तसेच हळद गोळ्यांमध्येही घातलेली असल्याने फोडणीत जरा कमीच घालावी. दही आंबट असल्यास आवश्यकतेनुसार साखर घालावी. कढी आंबट असू नये. तितकीशी छान लागत नाही.

भरली केळी

जिन्नस



- तीन -चार केळी - मध्यम पिकलेली असावीत
- चार चमचे ओले खोबरे
- एक चमचा तूप
- चार चमचे साखर
- दोन मिरी, दोन लवंगा, छोटा दालचिनीचा तुकडा, चिमुटभर वेलची पूड
- काजू, बदाम, बेदाणा, पिस्ता--- एकुण दोन चमचे सुका मेवा

मार्गदर्शन

बरेचदा केळी घरात आणली जातात पण खाल्ली जात नाहीत. तशीच लोळत पडतात, जास्ती पिकली की फेकून दिली जातात. कधीकधी अचानक गोड खावेसे वाटते. पण फार सोपस्कार करायची इच्छा नसते-कंटाळा येतो. आणि पदार्थ फार जडपणा आणणारा नको असतो. अशावेळी अगदी दहा मिनिटात होणारी व छान लागणारी भरली केळी करून पाहा.

मध्यम पिकलेली चार केळी साल काढून प्रत्येकी दोन तुकडे करून घ्यावी. एका पसरट पातेल्यात (नॉन स्टिक पॅन) चमचा भर तूप घालावे. तूप तापले की लवंगा, मिरे व दालचिनी तुकडा टाकून मिनिटभर परतावे. त्यावर सुका मेवा टाकून दोन-तीन मिनिटे परतून हलक्या हाताने केळी टाकावीत. लागलीच खोबरे व साखर घालून केळी मध्यम आचेवर चार मिनिटे परतावे. त्यावर वेलची पूड टाकून आंच किंचितशी वाढवून केळी जराशी खरपूस झाली की लागलीच उतरवावे. गरम किंवा गार जसे आवडेल तसे खावे.

टीपा

केळी किंचित कचरट असताना केल्यास मध्ये चीर पाडून खोबरे भरावे व अगदी हलकेच ढवळावे. राजेरी केळ्यांची जास्त चांगली होतात.

शेव बटाटा पुरी

जिन्नस



- दोन मोठे बटाटे उकडून हातानेच कुस्करून घ्यावेत
- एक मोठा कांदा व एक मोठा टोमॅटो बारीक चिरून
- एक वाटी घट्ट दही
- एक वाटी साधी/नायलॉन शेव
- मूठभर कोथिंबीर बारीक चिरून
- चाळीस पन्नास पुर्या (खाताना मोजू नये असे आई सांगत असे)
- हिरवी चटणी, आंबट गोड चटणी व लसणाची चटणी
- पुर्यांसाठी- दोन वाट्या सेमोलिना पीठ (इथल्या इंडियन स्टोअर्स मध्ये मिळते) नसल्यास दोन वाट्या मैदा व एक वाटी रवा
- एक क्लब सोड्याची बॉटल/कुठलाही पिण्याचा सोडा
- चवीपुरते मीठ

- एक चमचा कडकडीत तेल(-मोहनाकरीता
- हिरव्या चटणीकरीता - एक वाटी चिरलेली कोथिंबीर, चार/पाच तिखट हिरव्या मिरच्या, बारा-पंधरा पुदिन्याची पाने, एका लिंबाचा रस, एक चमचा चाट मसाला व चवीपुरते मीठ - मिक्सरमधून काढावे.
- आंबट-गोड चटणीकरीता - दहा/बारा खजूर, लिंबाएवढा चिचेचा कोळ(तीन चमचे), चार मध्यम गुळाचे खडे, एक चमचा धनेजिरेपूड, अर्धा चमचा लाल तिखट, पाव चमचा शेंदेलोण (सेंधव) - मिक्सरमधून काढावे.
- लसूण चटणीकरीता - आठ/दहा लसूण पाकळ्या, तिन चमचे लाल तिखट व चवीपुरते मीठ - मिक्सरमधून काढावे.

मार्गदर्शन

प्रथम सेमोलिना पिठात/मैदा-रव्याच्या मिश्रणात चवीपुरते मीठ व एक चमचा कडकडीत मोहन घालून एकत्र करून त्यात क्लब सोडा घालून घट्ट भिजवावे. तासाभराने मिश्रण कुटावे किंवा मिक्सरमधून काढावे. कढईत प्रथम तेल नीट तापवून नंतर गॅस मध्यम ठेवून छोट्या छोट्या पुर्या बदामी रंगावर तळून घ्याव्यात. पुर्या चांगल्या तळल्या जायला हव्यात नाहीतर मऊ पडतात. ओव्हन असल्यास २०० डिग्रीवर प्रीहीट करून बंद करावा व त्यात या तळलेल्या पुर्या ठेवाव्यात म्हणजे एकदम कुरकुरीत व फुगलेल्या राहतात. कोथिंबीर, मिरची, लसूण, पुदिना, लिंबू, चाट मसाला व चवीपुरते मीठ घालून हिरवी चटणी तयार करून घ्यावी.

खजुराचे तुकडे करून त्यात अर्धी वाटी गरम पाणी घालून पाच मिनिटे झाकून ठेवावे. नंतर त्यात गूळ, चिंच, धनेजिरेपूड, लाल तिखट व शेंदेलोण(सेंधव) घालून आंबटगोड चटणी करून घ्यावी. लसूण बारीक चिरून त्यात तीन चमचे लाल तिखट व चवीनुसार मीठ व जरूरीपुरते पाणी घालून लसणाची ओली चटणी करून घ्यावी. एका बशीत तळलेल्या सात/आठ पुर्या अलगद पोट फोडून ठेवाव्यात. पुरीत प्रथम बटाटा-कांदा-टोमॅटो-दही-शेव- हिरवी चटणी- लसूण चटणी-आंबटगोड चटणी घालून त्यावर कोथिंबीर टाकावी. आवडत असल्यास वरून चाट मसाला भुरभुरून लागलीच गट्टम करावी.

टीपा

पुर्या विकत आणल्या तर एक काम कमी व चुकण्याची भीती नाही. चटण्या अती घट्टही नकोत आणि पाणीदारही नकोत. दही शक्यतो घट्ट असावे. पातळ असल्यास काही वेळ फडक्यावर घालून पाणी काढून टाकावे. चटण्या घालताना सडळ हाताने घालाव्यात. पुदिना-मिरची-लिंबांची चव, आंबट-गोड व लसणाची सणसणीत चव मस्त जाणवायला हव्यात. बटाटा गरम असेल तर अजून छान. बटाट्याऐवजी रगडाही वापरता येईल. मात्र तो गरमच हवा, रगड्याचीही सुंदर लागते. एकदम पाहता बरीच तयारी करावी लागणार असे वाटून थोडे दडपण आल्यासारखे होईलही परंतु एकदा का पहिली शेवबटाटापुरी तोंडात गेली की मग सगळे श्रम वसूल आणि बस खाते जाव.... खाते जाव.....

पातळ पोह्यांचा झटपट चिवडा

जिन्नस



- पातळ पोहे पाव किलो
- पाऊण वाटी शेंगदाणे
- अर्धी वाटी डाळे
- मूठभर काजू
- तीन हिरव्या मिरच्या तुकडे करून, बारा-पंधरा कडीपत्त्याची पाने
- सहा-सात चमचे तेल, चवीनुसार मीठ व एक चमचा साखर
- एक चमचा धणेजिरे पूड, पाव चमचा गरम मसाला, एक चमचा लाल तिखट व तीन चमचे तीळ

मार्गदर्शन

पातळ पोहे चाळून घ्यावेत. पाव किलो पोह्यांचे तीन भाग करून एक भाग एका वेळी कढईत घेऊन मध्यम आचेवर भाजावे. सारखे हालवत राहावे. पोहे हाताला चांगले गरम लागले की लागलीच थाळीत/पातेल्यात काढून घ्यावे व दुसरा भाग भाजावा. सगळे पोहे भाजून झाले की मीठ व साखर घालून व्यवस्थित मिसळून बाजूला ठेवावे. कढई प्रत्येक भाग भाजताना स्वच्छ करून घ्यावी.

आता कढईत तेल घालून तापले की नेहमीप्रमाणे मोहरी- हिंग - हळदीची फोडणी करावी. त्यात मिरची व कडीपत्ता घालून ते तडतडले की तीळ घालून हालवावे. मिनिटभराने शेंगदाणे घालून भाजावे. तीन-चार मिनिटांनी डाळे आवडत असल्यास खोबर्याचे पातळ काप घालून अजून तीन मिनिटे हालवावे. मग काजू, लाल तिखट, धणेजिरे पूड व गरम मसाला घालून दोन मिनिटे हालवून ही फोडणी पोह्यांवर घालावी. कढईत थोडे पोहे घालून सगळे तेल शोषून घ्यावे. नंतर पोहे व फोडणी एकजीव करावी. कमी तेलात व अतिशय झटपट व चविष्ट चिवडा तयार.

टीपा

पोहे चाळून घ्यावेत म्हणजे भूसा राहणार नाही. पोह्यांचा भूसा भाजताना पटकन जळतो व त्यामुळे जळका वास चिवड्याला येतो. तसेच प्रत्येक वेळी भाजून झाले की कढईतील पोहे काढल्यावर ती स्वच्छ पुसून घेऊनच दुसरे पोहे भाजावेत. पोह्यांवर फोडणी टाकली की कमीतकमी सात-आठ मिनिटे व्यवस्थित हालवून एकजीव करावे.

ब्रुशेटा

जिन्नस



- शक्यतो गार्लिक ब्रेड घ्यावा. नसल्यास कुठलाही थोडा हार्ड ब्रेड चालेल .
- तीन टोमॅटो बारीक चिरून
- दोन चमचे जिरेपूड, एक/दोन चमचे लाल तिखट (तिखटाचे प्रमाण आवडीनुसार कमी जास्त करावे)
- एक चिमूट गरम मसाला
- दोन मोठे चमचे दाण्याचे कूट, दोन लसूण पाकळ्या ठेचून
- मूठभर कोथिंबीर बारीक चिरून, एक हिरवी मिरची बारीक चिरून
- दोन चमचे ऑलिव्ह ऑईल, नसेल तर आपले नेहमीचे तेल घ्यावे.
- एक चमचा साखर व चवीनुसार मीठ

मार्गदर्शन

इटालियन, फेंच किंवा कुठलाही हार्ड गार्लिक स्लाइस ब्रेड घ्यावा. साधा ब्रेड घेतल्यास चार चमचे मऊ बटरमध्ये एक चमचा लसूण पेस्ट एकजीव करून सगळ्या स्लाईसना लावून घ्यावे. कढईत तेल घालून चांगले तापले की ठेचलेली लसूण, चिरलेली हिरवी मिरची व चिमूटभर आखखे जिरे घालावेत. मिनिटभर परतून त्यावर चिरलेले टोमॅटो घालून मध्यम आचेवर पाच मिनिटे परतावे. टोमॅटोची पेस्ट होऊ लागली की त्यात जिरेपूड, अर्धी कोथिंबीर, दाण्याचे कूट, गरम मसाला, लाल तिखट, साखर व चवीनुसार मीठ घालून सगळे एकजीव करावे. मिनिटभरातच मिश्रणाला पाणी सुद्धा लागेल. ओलसरपणा कमी वाटल्यास पाव वाटी पाणी घालावे. चांगले रसरसले की आचेवरून उतरावे. हे होत असताना एकीकडे सगळे ब्रेड तव्यावर दोन्ही बाजूने कुरकुरीत होतील असे शेकून घ्यावेत. गरम ब्रेडवर हे तयार मिश्रण पसरून त्यावर उरलेली कोथिंबीर भुरभुरून लागलीच खायला द्यावे. आवडत असल्यास टोमॅटोचे बारीक चिरलेले तुकडेही वरून टाकावेत. ब्रुशेटा व कुठलेही गरम सूप छान लागते.

टीपा

ब्रेड शेकताना तो कुरकुरीत झाला पाहिजे. ब्राउन रंगावर टोस्ट करावा. लसूण, जिरे, दाण्याचे कूट व असल्यास ऑलिव्ह ऑईल या सगळ्यांची एकत्रित चव व टोमॅटोचा थोडासा आंबटपणा यामुळे हे गरमागरम ब्रुशेटा मस्त लागतात. पार्टीत स्टार्टर साठी सोपे व सगळ्यांना आवडेल अशी व लहान मुलांच्या पार्टीसाठीही एकदम हीट डिश आहे. पावभाजीच्या जवळ जाणारे असले तरी चवीला वेगळे लागते. मूळ ब्रुशेटाच्या कृतीत थोडा बदल करून आपल्या चवीच्या जवळ जाणारी हे ब्रुशेटा सगळ्यांना जास्त आवडतात.

कढाई पनीर

जिन्नस



- पनीरचे १८/२० चौकोनी तुकडे
- एक मध्यम सिमला मिरची उभी/चौकोनी चिरून
- एक मध्यम कांदा पातळ उभा/चौकोनी चिरून
- तीन मध्यम टोमॅटोची उकडून केलेली प्युरी
- चार/पाच लसूण पाकळ्या+दोन/तीन मिरे+दालचिनी तुकडा+जिरे यांची पेस्ट
- दोन चमचे कसुरी मेथी, दोन हिरव्या मिरच्या, थोडी कोथिंबीर
- तीन चमचे तेल व एक मोठा चमचा तूप
- खडा मसाला (दोन तेजपत्ता, तीन-चार मिरे, दालचिनी तुकडा,), दिड चमचा लाल तिखट व अर्धा चमचा गरम मसाला चवीनुसार मीठ व एक चमचा साखर

मार्गदर्शन

शक्यतो तळलेले पनीर घ्यावे. (आजकाल बाजारात फ्रोजन तळलेले पनीर मिळते) पनीर घरी केल्यास एक चमचा तेलात शॅलो फ्राय करून घ्यावे. कढईत तेल घालून चांगले तापले की खडा मसाला घालून मिनिटभर परतून लसूण पाकळ्या-मिरे- दालचिनी-जिर्याची पेस्ट व हिरव्या मिरचीचे पोट फाडून टाकून दोन मिनिटे परतावे. त्यावर कांदा व सिमला मिरची घालून मध्यम आंचेवर पाच मिनिटे शिजू द्यावे. सिमला मिरची व कांदा अर्धवट शिजले की त्यात टोमॅटोची प्युरी, लाल तिखट व चवीनुसार मीठ घालून झाकण ठेवून पाच मिनिटे शिजू द्यावे. नंतर गरम मसाला, कसुरी मेथी, साखर, पनीर व तूप आणि आवश्यक वाटल्यास अर्धी वाटी पाणी घालून सगळे मिश्रण हलक्या हाताने एकजीव करून सात-आठ मिनिटे झाकण ठेवून शिजवावे. वाढताना कोथिंबीर घालून गरमच वाढावे.

टीपा

पनीर घरात असल्यास ही भाजी झटपट होते. कसुरी मेथीने भाजीचा स्वाद खुलतो आणि तुपाने आवश्यक ओशटपणा येऊन खुमारी वाढते. गरम परोठ्याबरोबर कढाई पनीर व दद्यातले रायते मस्त लागते. मटार आवडत असतील तर अर्धी वाटी मटार घालावे. कांदा व सिमला मिरचीचा गाळ करू नये.

सिद्धलाडू

जिन्नस



- तांदुळाची तयार उकड दोन वाट्या
- एक चमचा जिरेपूड, अर्धा चमचा आखखे जिरे, चवीनुसार मीठ
- तीन हिरव्या मिरच्या बारीक चिरून
- थोडी कोथिंबीर बारीक चिरून
- एक चमचा तेल व दोन चमचे तूप

मार्गदर्शन

गणेश चतुर्थीला मोदकांबरोबरच सिद्धलाडूचाही नैवेद्य दाखवतात. नैवेद्याच्या सिद्धलाडूत मिठाशिवाय काहीही घालत नाहीत. मात्र नंतर आपल्याला खाण्यासाठी सिद्धलाडू अशाप्रकारे बनविले जातात. हे लाडवांसारखे दिसत नसूनही याला सिद्धलाडू हे नांव का पडले आहे हे बरेचदा आजीला विचारले परंतु तिलाही त्याचे उत्तर माहित नव्हते. त्यामुळे ती नेहमी म्हणे, " हात मेल्यांनो, खायचे सोडून नको ते प्रश्न कशाला विचारता रे. "

मोदक करून झाले की उरलेल्या उकडीमध्ये चवीनुसार मीठ, जिरेपूड व थोडे आखखे जिरे, हिरवी मिरची व कोथिंबीर घालून उकड मळून घ्यावी. नंतर हाताला थोडे तेल लावून उकडीचे छोटे छोटे गोळे करून त्यांना आपण जश्या गाठी मारतो तसा आकार देऊन कुकरमध्ये वाफवून घ्यावे. गरम असतानाच थोडेसे तूप सोडून खायला द्यावे. जिरे-मिरचीमुळे सुंदर चव लागते.

तांदुळाच्या उकडीच्या निवगीर्या करतात. त्या थापून करतात. सिद्धलाडू हे तसेच फक्त आकार वेगळा.

साबुदाणा वडे

नवरात्र सुरु झाले, घट बसले. त्याबरोबरच उपवासही सुरु झाले. मागोमाग उपवासाचे पदार्थही आलेच की. मग काय फर्माइश आलीच, " अग, तुझा उपवास आहे ना? मग साबुदाणा वडे कर की, म्हणजे तुला खाता येतील. " हम्म, माझे नांव आणि यांचे गाव. पुन्हा काय तर तुझ्यासाठी कर.

जिन्नस



- तीन वाट्या भिजलेला साबुदाणा
- दोन मध्यम बटाटे उकडून
- एक वाटी शेंगदाण्याचे कूट, अर्धी वाटी दही
- सात-आठ हिरव्या मिरच्या, तीन चमचे आल्याचा रस
- एक चमचा जिरे, दोन चमचे जिरेपूड, थोडीशी कोथिंबीर,
- एक चमचा साखर व चवीनुसार मीठ
- तळण्याकरीता तेल.

मार्गदर्शन

साबुदाणा सात-आठ तास आधी भिजवावा. भिजवताना अर्ध पेपर पाणी ठेवावे, दोन तासांनी साबुदाणा मोकळा करून अंदाज घ्यावा. कोरडा वाटत असेल तर पाण्याचे दोन हबके मारून झाकून ठेवावे. वडे करायला घेताना साबुदाणा, उकडलेले बटाटे, दही, जिरे पूड, वाटलेली मिरची, आल्याचा रस, साखर व मीठ एकत्र करून मळावे. चव घेऊन पाहावी. मीठ/मिरची कमी वाटल्यास आवडीनुसार वाढवावे. नंतर कोथिंबीर व दाण्याचे कूट व जिरे घालून मिश्रण हलक्या हाताने एकत्र करून छोटे छोटे चपटे वडे करून घ्यावेत. कढईत तेल सुरवातीलाच चांगले तापवून घेऊन मध्यम आचेवर सोनेरी रंगावर वडे तळून काढावेत. टिशूपेपरवर टाकून अनावश्यक तेल टिपून घ्यावे. ओल्या खोबऱ्याच्या किंवा दाण्याच्या कूटाच्या दह्यातल्या चटणीबरोबर वडे गरम असतानाच खायला घ्यावेत.

टीपा

साबुदाणा हा फार लहरी आहे त्यामुळे दरवेळी एकाच दुकानातून जरी आणला तरी आपले रंग दाखवतो तेव्हा मधून मधून त्याकडे लक्ष घायला हवे. दह्यामुळे वडे अतिशय हलके होतात. दाण्याचे कूट खमंग असावे. मिरची किंचित जास्तच पडू दे, त्यामुळे वडे मस्तच लागतात.

काहींच्या मते उपवासाला कोथिंबीर चालते तर काहींच्या मते नाही तेव्हा ती आपल्या मतानुसार घालावी. न घातल्यास चवीत काही फरक पडत नाही.

आयत्यावेळी साबुदाणा वडे करायची लहर आल्यास, आजकाल आपल्याकडे अतिशय बारीक साबुदाणा मिळतो. तो भिजवतानाच थोडेसे पाणी व दह्यात भिजवावा. बाकीची तयारी होईतो छान भिजतो.

रव्याची खीर.

रव्याची खीर अतिशय सोपी व चटकन होणारी आहे. कधी कधी अचानक पाहुणे आले किंवा गोड खाण्याची हुक्की आली पण मोठ्ठा घाट घालायचा नसल्यास सहज करता येते. राजस गुणांची असून खाल्ल्यावर छान वाटते (सूदिग), पोट अजिबात जड होत नाही.

जिन्नस



- दोन टेस्पून रवा
- तीन कप दूध
- अर्धा कप पाणी
- अर्धा कप साखर(जास्त गोड हवी असेल तर प्रमाण आवडीनुसार वाढवावे)
- अर्धा चमचा तूप, आठ-दहा काड्या केशर, दोन चिमूट वेलदोडा पूड
- दहा-बारा बदामाचे काप, दहा-बारा काजू (ऐच्छिक)

मार्गदर्शन

जाड बुडाच्या पातेल्यात तूप व रवा घालून मध्यम आचेवर पाच मिनिटे भाजावे. रव्याचा रंग शक्यतो बदलू देऊ नये. रवा भाजला गेल्याचा वास सुटला की त्यात पाणी गरम करून घालावे. सगळ्या गुठळ्या मोडून त्यात साखर घालावी. साखर विरघळली की दूधही गरम करून घालावे. मिश्रण व्यवस्थित ढवळून त्यात वेलदोडा पूड, केशराच्या काड्या, बदाम व काजू घालून दहा मिनिटे चांगले शिजू द्यावे. मधून मधून ढवळावे. (खाली लागू देऊ नये.) गरम गार जशी आवडत असेल तशी बदाम कापाने सजवून वाढावी.

टीपा

दूध पटकन लागू शकते म्हणून सतत ढवळावे. चुकून लागल्यास अजिबात न ढवळता(खरवडता) वरची खीर दुसऱ्या पातेल्यात ओतून घेऊन शिजवावी म्हणजे जळका वास लागणार नाही.

भरली मिरची

जिन्नस



- सहा मोठ्या मिरच्या
- तीन मोठे चमचे बेसन खमंग भाजून
- दोन मोठे चमचे कोरडे खोबरे भाजून पूड करून
- एक मोठा चमचा बडीशोप भाजून पूड करून
- एक चमचा धणेजिरे पूड, एक चमचा लाल तिखट, अर्धा चमचा गरम मसाला व हिंग
- चवीपुरते मीठ, एक चमचा साखर,
- एक मोठी लसूण पाकळी, तीन मोठे चमचे लिंबाचा रस. मूठभर कोथिंबीर बारीक चिरून
- चार चमचे तेल

मार्गदर्शन

गडद हिरव्या रंगाच्या थोड्या जाडसर व जास्त तिखट असलेल्या मिरच्या घ्याव्यात. देठ तसेच ठेवून मध्ये चीर देऊन सगळ्या बिया काढून टाकाव्यात. (तिखटपणा कमी हवा असेल तर पोपटी- हिरवा रंग असलेल्या मिरच्या घ्याव्यात.) नंतर अर्धा चमचा तेलात चिमूटभर मीठ व अर्धा चमचा लिंबाचा रस खलून ते या मिरच्यांना चोळून ठेवावे. मध्यम आचेवर बेसन कोरडेच खमंग भाजावे. कोरडे खोबरे, बडीशोप भाजून घेऊन त्यात लसणाची पाकळी घालून दोन-तीन चमचे पाणी घालून वाटून घ्यावे. एका भांड्यात बेसन, खोबरे- बडीशोप-लसूण पाकळीचे वाटण, धणेजिरे पूड, साखर, कोथिंबीर, लाल तिखट, गरम मसाला, हिंग, साखर व चवीनुसार मीठ व मावेल इतपतच पाणी घालून (फार सैल नाही परंतु घट्टही नाही) कालवून घ्यावे. हलक्या हाताने मिरच्यांमध्ये नीट भरावे. (पोकळ/कमी भरू नये) एका नॉनस्टिक तव्यावर एक चमचा तेल घालून सगळ्या मिरच्या सहज उलटता येतील अश्या लावाव्यात. बाजूने व वरून थोडे तेल सोडून झाकण ठेवावे. सात-आठ मिनिटांनी उलटवाव्यात मात्र झाकण ठेवू नये. पुन्हा पाच मिनिटांनी कुशीवर वळवून ठेवून थोडे तेल सोडावे. दोन्ही बाजूने किंचित लागल्या की लगेच उतराव्यात.

टीपा

तोंडीलावणे म्हणून चांगलेच आहे परंतु एखादेवेळी भाजी कमी असेल किंवा अजिबात नसेलच तर या मिरच्या उणीव भरून काढतील.

सगळ्यांचे प्रिय बटाटेवडे

जिन्नस



- सहा मोठे बटाटे उकडून
- एक मध्यम कांदा चिरून
- सहा हिरव्या मिरच्या बारीक चिरून
- सात-आठ लसूण पाकळ्या बारीक चिरून, आल्याचा रस दोन मोठे चमचे
- सात-आठ कडीपत्याची पाने तुकडे करून, मुठभर कोथिंबीर चिरून
- दोन वाट्या बेसन, एक चमचा तांदूळाचे पीठ
- दोन चमचे लाल तिखट, एक चमचा हळद, एक चमचा हिंग
- चवीनुसार मीठ, फोडणी व तळण्याकरीता तेल

मार्गदर्शन

बटाटे उकडून घेऊन गार झाल्यावर त्याचे मध्यम आकाराचे तुकडे करावेत. हातानेच कुस्करले तर जास्ती चांगले परंतु पीठ होता नये. एका भांड्यात बेसन (चण्याच्या डाळीचे पीठ), तांदूळाचे पीठ, लाल तिखट, हळद, हिंग व चवीनुसार मीठ एकत्र करावे. त्यात प्रथम अर्धे भांडे पाणी ओतून सगळ्या गटूळ्या फोडून मिश्रण एकजीव करावे. हे मिश्रण फार घट्ट किंवा फार पातळ असता नये. म्हणून हळूहळू पाणी वाढवावे. साधारण इडलीच्या पिठाइतपतच असावे. एकजीव करताना व केल्यावर एकाच दिशेने फेटावे. (थोडी हवा निर्माण होईल-तसेच मिश्रणात मोहन किंवा साधे तेल अजिबात घालू नये) दहा मिनिटे फेटून झाकून ठेवून घावे.

कढईत दोन चमचे तेल घेऊन चांगले तापल्यावर नेहमीप्रमाणे मोहरी, हिंग व हळदीची फोडणी करून त्यात चिरलेल्या मिरच्या, कडीपत्ता, लसूण, अर्धी कोथिंबीर टाकून तीन मिनिटे मध्यम आचेवर परतून त्यावर कांदा टाकावा. दोन मिनिटे कांदा परतून त्यावर कुस्करलेले/चिरलेले बटाटे टाकून सगळे नीट एकत्र करून आच बंद करावी. जर लागलीच वडे तळायला घेणार असल्यास आल्याचा रस, उरलेली कोथिंबीर व चवीनुसार मीठ घालून हलक्या हाताने मिश्रण एकत्र करून मध्यम आकाराचे गोळे वळून घ्यावेत. (सगळे एकाच वेळी वळून घेतल्यास तळताना सोयीचे पडते). मोठ्या आचेवर कढईत तळण्यास पुरेसे तेल घेऊन चांगले तापवून घ्यावे. तोवर पुन्हा तयार बेसनाचे मिश्रण एकाच दिशेने फेटावे. तेल तापले की आच मध्यम ठेवावी. आता बटाट्याचे वळून ठेवलेले गोळे बेसनात घोकून हलकेच कढईत सोडावेत. सोनेरी रंगावर तळून टिशूपेपरवर टाकून अनावश्यक तेल टिपून घ्यावेत. हिरवी/लाल चटणी, तळलेली मिरची, सॉस बरोबर किंवा नुसतेच मात्र गरम गरम खावेत.

टीपा

आवरणासाठी बेसनघोळ बनवताना तेल/मोहन घातल्यास वडे जास्ती तेल पितात असा स्वानुभव आहे. (तसेच ते घालण्याची अजिबात गरजही नसते) एकाच दिशेने मिश्रण फेटल्याने त्यात हवा तयार होते त्यामुळे आवरण घट्ट-फुगलेले न होता पातळ व हलके होते. तांदूळाच्या पिठामुळे आवरणाला थोडा कुरकुरीतपणा येतो. फोडणीमध्ये कांदा असल्याने वडे तळायला घेण्याच्या वेळीच त्यात मीठ घालून गोळे करून घ्यावेत. आधीच मीठ घातल्यास मिश्रणास पाणी सुटून ते पातळ होईल. आल्याच्या रसाने वडे अतिशय स्वादिष्ट होतात. आल्याचे तुकडे घातल्यास ते सगळ्या मिश्रणाला नीट लागत नाहीत म्हणून रस घालावा.

खुसखुस

मित्राकडे गेलो असताना त्याने खुसखुस खिलवले. मला तर ते खाऊन पाहण्याआधीच त्याचे नावच भारी आवडले. खाल्ल्यावर तर अजूनच छान वाटले. तुम्हालाही आवडेल बहुतेक.

जिन्नस



- एक वाटी खुसखुस
- एक वाटी गरम पाणी
- एक मध्यम टोमॅटो बारीक चिरून
- एक मध्यम कांदा बारीक चिरून
- एक हिरवी मिरची बारीक चिरून, दोन चमचे कोथिंबीर बारीक चिरून
- दोन चमचे लिंबाचा रस
- दोन चमचे फोडणीकरिता तेल
- मोहरी, हिंग. अर्धा चमचा चाट मसाला, एक चमचा लाल तिखट
- दोन चिमूट साखर व चवीनुसार मीठ

मार्गदर्शन

एक वाटी गरम पाणी घेऊन ते खुसखुसवर ओतून चमच्याने ढवळून लागलीच झाकण ठेवावे. टोमॅटो, कांदा, हिरवी मिरची व कोथिंबीर बारीक चिरून घ्यावी. पाळीत तेल गरम करून नेहमीसारखी मोहरी व हिंगाची फोडणी करावी. हळद मात्र घालू नये. पंधरा मिनिटाने झाकण काढावे. खुसखुसचे दाणे चांगले फुगून आलेले दिसतील. आता त्यात साखर, मीठ व चिरलेला टोमॅटो, कांदा, मिरची व लिंबाचा रस घालून सगळे मिश्रण एकत्र करावे. त्यावर तयार केलेली फोडणी घालून पुन्हा सारखे करावे. थोडे तिखट हवे असल्यास वरून लाल मिरचीचे तिखट भुरभुरावे. वाढताना कोथिंबीर घालून वाढावे.

टीपा

खुसखुस (Couscous) हे गव्हाचे असल्याने प्रकृतिलाही चांगले व गव्हाची प्रक्रिया केलेली (प्रोसेस्ड-सेमोलिना) भरड असल्याने जवळजवळ शिजलेलेच असते. खुसखुस गॅसवर शिजवायचे नाही. कोथिंबीर या सदरात मोडत असले तरी याने पोट भरते. आवडत असल्यास यात अर्धी वाटी गोड मक्याचे दाणे, मटाराचे दाणे वाफवून घालावेत. झटपट होणारे चवदार सॅलड.

कणसाचे वडे जिन्नस



- पाच/सहा कणसे.
- उकडलेले तीन मध्यम बटाटे.
- सहा पावाचे तुकडे.
- तळण्याकरिता तेल.
- पाच/सहा लसणाच्या पाकळ्या, चार हिरव्या मिरच्या,
- पेरभर आले, मूठभर चिरलेली कोथिंबीर,
- एक चमचा जिरे, एक चमचा लाल तिखट, चवीनुसार मीठ.

मार्गदर्शन

कणसे किसून घ्यावीत. इथे मिळणारी कणसे खूप गोड व रसाळ असल्याने किसताना बराच रस निघतो. जास्ती वाटल्यास कणसाचा कीस थोडा पिळून घ्यावा. त्यात उकडलेले बटाटेही किसून टाकावेत. पावाचे तुकडे कोरडेच मिक्सरमध्ये टाकून बारीक भुगा करून टाकावेत. लसूण, मिरची, आले व जिरे वाटून घालावेत. चिरलेली कोथिंबीर, लाल तिखट व मीठ घालून सगळे मिश्रण एकजीव करावे. मिश्रण खूप सैल वाटत असल्यास त्यात अजून दोन/तीन पावाचे तुकडे मिक्सरमधून काढून घेऊन टाकावेत. कढईत तळण्याकरिता पुरेसे तेल घेऊन तापत ठेवावे. चांगले गरम झाले की आच मध्यम करून प्लॅस्टिक पेपरला किंचित पाण्याचा हात लावून वडे थापावेत किंवा हातावरच गोल आकार देऊन तळावेत. सोनेरी रंगाचे झाले की लागलीच टिशू पेपरवर टाकून अतिरिक्त तेल काढून टाकावे. गरम असतानाच सॉस किंवा हिरव्या चटणीबरोबर वाढावेत. सोबत ताज्या स्ट्रॉबेरीजचा थंड मिल्कशेक असल्यास अगदी महाबळेश्वरच्या खयालोमें कधी गेलात कळणारही नाही.

टीपा

आच अजिबात वाढवू नये नाहीतर वरून पटकन सोनेरी होतात परंतु आत मात्र ओलेच राहतात. पावाचे तुकडे (मग ते स्लाइस असो की बेकरीतले पाव असोत) नेहमी कोरडेच मिक्सरला टाकून चुरा करूनच घालावेत. म्हणजे ते ओले करून पिळून जो लगदा होतो तो होत नाही शिवाय हा चुरा मिश्रणात नीट एकत्र होतो, तिखट-मीठ व्यवस्थित लागते.

उपमा जिन्नस



- एक वाटी खमंग भाजलेला रवा
- दोन चमचे तेल व एक चमचा तूप
- एक मध्यम कांदा चिरून
- चार हिरव्या मिरच्या, पेरभर आले, पाच-सहा कडीपत्याची पाने,
- दोन सुक्या लाल मिरच्या, एक टीस्पून उडीद डाळ, १०/१२ मेथीचे दाणे
- दोन चमचे काजूचे तुकडे(ऐच्छिक), दोन चमचे कोथिंबीर
- एक चमचा साखर व चवीनुसार मीठ
- तीन वाट्या आधणाचे पाणी

मार्गदर्शन

कढईत रवा घेऊन मध्यम आचेवर दहा मिनिटे भाजावा. रव्याचा रंग बदलता नये परंतु तो खमंग भाजला जायला हवा. एकीकडे कांदा उभा पातळ/ बारीक , जसा आवडत असेल तसा चिरावा. हिरव्या मिरच्या मध्ये एक चीर पाडून घ्याव्यात. आल्याचे बारीक तुकडे करावेत. रवा हलका लागू लागला व त्याचा वास सुटला की कढईतून काढून घ्यावा. त्याच कढईत तेल घालून मोहरी, जिरे, हिंग, सुक्या व हिरव्या मिरच्या, कडीपता, उडीद डाळ व मेथीचे दाणे घालून फोडणी करावी. हे सगळे दोन मिनिट परतल्यावर कांदा टाकावा. दोन मिनिटे कांदा परतून झाला की चवीनुसार मीठ व एक चमचा साखर घालून परतावे. तीन-चार मिनिटातच कांद्याला पाणी सुटू लागेल आता त्यावर भाजलेला रवा घालून हे सगळे मिश्रण एकजीव करावे. एकीकडे तीन वाट्या पाणी थोडे बुडबुडे येईतो गरम करून घ्यावे. रवा-कांद्याचे मिश्रणात काजूचे तुकडे घालून पुन्हा दोन मिनिटे परतून हे आधणाचे गरम पाणी त्यावर ओतावे. (एकतर गॅस बंद करून ओतावे किंवा कढई उतरवून - सुरवातीला मिश्रण फडफडा उडते तेव्हा जरा सांभाळून करावे.) मिश्रण व पाणी एकत्र होईतो ढवळून झाकण ठेवावे. तीन-चार मिनिटाने झाकण काढून एक चमचा साजूक तूप घालून पुन्हा दोन मिनिटे वाफ आणून गॅस बंद करावा.

वाढताना पुन्हा एकदा ढवळून कोथिंबीर व लिंबू घालून गरम गरम वाढावे.

कुळथाचे पिठले

जिन्नस



- चार टेस्पून कुळथाचे पीठ
- तीन चमचे तेल
- एक मध्यम कांदा चिरून
- दोन टेस्पून सुके खोबरे
- दोन मध्यम लसूण पाकळ्या, दोन सुक्या लाल मिरच्या
- सहा-सात आमसुले, एक चमचा जिरे
- थोडीशी कोथिंबीर, चवीनुसार मीठ

मार्गदर्शन

सुके खोबरे, जिरे व सुक्या लाल मिरच्या भाजून घ्याव्यात. लसूण पाकळ्या व ह्या भाजलेल्या मिश्रणाची पूड करून घ्यावी. कढईत तेल घालून नीट तापले की नेहमीप्रमाणे मोहरी, हिंग व हळदीची फोडणी करून त्यावर कांदा घालून पाच मिनिटे परतावे. नंतर त्यात चार कप पाणी, केलेली पूड, आमसुले व मीठ घालून एकजीव करून मध्यम आचेवर उकळी फुटेपर्यंत ठेवावे. चांगले उकळले की गॅस लहान करावा. आता त्यात कुळथाचे पीठ घालून विरघळवावे. प्रथम गोळे गोळे होतील. मिश्रण एकजीव करत राहावे. बर्यापैकी गुठळ्या मोडल्या की पाच मिनिटे झाकण ठेवून एक वाफ आणावी. झाकण काढून हालवून पाहावे गुठळ्या मोडल्या जाऊन मिश्रण छान एकत्र झाले आहे असे वाटले की गॅस बंद करावा. नसेल तर पाण्याचा एक हबका मारून पुन्हा दोन-तीन मिनिटे ठेवावे. वाढताना कोथिंबीर घालून गरम तांदळाची भाकरी व भाजलेल्या पोह्याच्या पापडाबरोबर खायला द्यावे.

टीपा

हे मध्यम तिखट असते परंतु आवडीनुसार तिखटाचे प्रमाण वाढवता येईल. कुळथाचे पिठले अतिशय चविष्ट लागते. ज्यांना आवडते त्यांना अतिशय आवडते अन नाही त्यांना अजिबात आवडत नाही. चव डेव्हलप करण्याचा प्रयत्न केला तर न आवडणार्यांनाही आवडू शकते. (स्वानुभव,)

सुरणाचा रस्सा

जिन्नस



- ४०० ग्रॅम सुरण.
- दोन मध्यम कांदे- एक बारीक चिरून व एक उभा पातळ चिरून.
- दोन टेस्पून ओले खोबरे, दोन टेस्पून कोरडे खोबरे.
- तीन हिरव्या मिरच्या, पेरभर आले, मूठभर कोथिंबीर, पाच/सहा लसूण पाकळ्या.
- तीन टेस्पून तेल, एक टेस्पून तूप, एक टिस्पून गरम मसाला. दोन चमचे तिखट.
- खडा मसाला- चारपाच मिरे, लवंगा, बोटभर दालचिनी, चार तमालपत्रे, एक मसाला वेलची, एक चमचा शहाजिरे, अर्ध चक्रीफूल
- चवीपुरते मीठ व पाऊण चमचा साखर

मार्गदर्शन

सुरणाची पाठ काढून मध्यम आकाराचे तुकडे करून घ्यावेत. कढईत तेल टाकावे. पुरेसे तापले की त्यावर खडा मसाला दोन मिनिटे परतावा. मसाला परतला गेला की त्याचा सुवास सुटतो. लागलीच त्यावर बारीक चिरलेला कांदा टाकून परतावे. आच मध्यम ठेवावी. दुसऱ्या गॅसवर पॅनमध्ये उभा चिरलेला कांदा दोन थेंब तेलावर चांगला लालसर(गडद लालसर) परतून काढून घ्यावा, त्याच पॅनवर ओले खोबरे व कोरडे खोबरेही वेगवेगळे परतून घ्यावे. कढईत टाकलेला कांदा व खडा मसाला यावर सुरण टाकून परतावे. दोन भांडी पाणी टाकून झाकण ठेवावे.

आले, मिरची, कोथिंबीर, लसूण व हा भाजलेला कांदा व खोबरे हे सगळे एकत्र गंधासारखे वाटून घ्यावे. साधारण दहा मिनिटे झाली की झाकण काढून हे वाटण सुरणाला लावावे व तिखट हवे असल्यास वरून दोन चमचे लाल तिखट घालावे. तसेच एक भांडे पाणी घालावे. दहा मिनिटे झाकण ठेवून शिजू द्यावे. मग त्यात चवीनुसार मीठ, साखर, गरम मसाला व तूप घालून सगळे मिश्रण एकजीव करावे व आवश्यकता वाटल्यास पुन्हा अर्धे भांडे पाणी घालून झाकण ठेवून पुन्हा पाच मिनिटे शिजू द्यावे. सुरण मोडून पाहावे. शिजले आहे असे वाटले की गॅस बंद करावा. सुरणाचा गाळ होऊ देऊ नये. रस्सा दाट नको पण फुळूक पाणीही नको असा ठेवावा. हा गरम गरम रस्सा भाकरी, पाव अथवा फुलके व भाताबरोबर सुंदर लागतो.

सुरण शिजणार नाही असे वाटल्यास कुकरमध्ये एक शिटी करून काढावे किंवा मायक्रोव्हेव मध्ये झाकण ठेवून चार मिनिटे ठेवावे. असे केल्यास हा रस्सा अजूनच झटपट होतो. जे मटण-चिकन खात नाहीत मात्र त्याचा रस्सा आवडतो अशांसाठी हा सुरणाचा रस्सा खासच

कुल्फी - मिक्स नटस/ बदाम/पिस्ता

जिन्नस



- होल मिल्क एक लिटर/ हाफ अँड हाफ मिल्क (फॅट फ्री-४७३ मीली)
- स्वीटॅड कंडेन्स मील्क (फॅट फ्री ८ ऑस-२२५ ग्रॅम)
- दोन टेबल स्पून लोफॅट/फॅट फ्री रिकोटा चीज (खवा)
- दोन चमचे साखर.
- मिक्स किंवा एक कुठलेही-बदाम/काजू/पिस्ते..... पाऊण वाटी.
- दोन टेस्पून थंड दूध व एक टेस्पून कॉर्न स्टार्च.
- एक चमचा वेलची पूड व चिमूटभर केशर.

मार्गदर्शन

होल मिल्क घेतल्यास साधारण अर्धे होईतो आटवावे. हाफ अँड हाफ घेतल्यास चांगले गरम झाले की त्यात साखर व कंडेन्स मिल्क घालावे. सारखे ढवळत राहावे. (दूध पटकन लागते तेव्हा जपावे.) साधारण दहा मिनिटांनी रिकोटा चीज घालून सगळे चांगले एकजीव करावे. दहा मिनिटाने कॉर्न स्टार्च घातलेले दूध घालून पुन्हा नीट एकजीव करावे. दोन-तीन मिनिटातच दूध थोडेसे घट्ट होऊ लागल्यासारखे वाटेल. लागलीच त्यात बदाम (नटस पूड) वेलची पावडर व केशर घालून ढवळावे. पाच मिनिटांनी ऍल्युमिनियमाच्या कुल्फी पॉटस मध्ये किंवा भांड्यात काढून कोमट झाले की आठ तास फ्रीजर मध्ये सेट करावे.

टीपा

संपूर्ण फॅट फ्री करता येते शिवाय मनसोक्त खाता येते. जर सांगितले नाही तर फॅट फ्री आहे हे कळतही नाही.

भरली कारली

जिन्नस



- पाच सहा मध्यम कारली
- एक मध्यम कांदा बारीक चिरून
- चार टेस्पून कोरडे खोबरे भाजून पूड करून , दोन टेस्पून तीळ भाजून कुटून
- अर्धी वाटी बेसन भाजून (किंचितसे तेल टाकून भाजल्यास जास्त खमंग भाजले जाईल)
- दोन चमचे धणेजिरे पूड, दोन चमचे लाल तिखट, चवीपुरते मीठ, दीड चमचा साखर,
- मूठभर कोथिंबीर चिरून, अर्ध्या लिंबाचा रस
- शॅलो फ्राय करण्याकरीता तेल.

मार्गदर्शन

कारल्याची डेखं काढून मधोमध चीर देऊन आतील बिया काढून टाकाव्यात तसेच वरचे आवरण कोवळे नसल्यास थोडेसे तेही तासावे. नंतर मीठ लावून त्यावर वजन ठेवून वीस मिनिटे ठेवावे. म्हणजे कडू पाणी निघून जाईल. एकीकडे कांदा, खोबरे, तिळकूट, भाजलेले बेसन, धणेजिरे पूड, लाल तिखट, मीठ, साखर, कोथिंबीर व लिंबू हे सगळे चांगले कालवून मसाला तयार करावा. तो कारल्यांमध्ये भरून पुडीचा किंवा बारीक दोरा त्याभोवती गुंडाळावा म्हणजे मसाला बाहेर येणार नाही. मध्यम आचेवर तेलावर खरपूस शॅलोफ्राय करावीत. वाढताना गुंडाळलेला दोरा सोडवून वाढावीत.

टीपा

कडूपणा बराच कमी करायचा असेल तर मिठाच्या पाण्यात थोडीशी वाफवून घ्यावीत. साखरेएवजी गूळ घातला तरीही चालते.

डांगराचे भरीत

जिन्नस



- पाव किलो डांगर(लाल भोपळा)
- एक वाटी घट्ट दही.
- एक चमचा साखर, चवीनुसार मीठ.
- फोडणीकरता: दोन चमचे तूप, एक चमचा जिरे, हिंग, दहा-बारा मेथीचे दाणे.
- दोन हिरच्या मिरच्या बारीक चिरून, चार कडिपत्ता पाने

मार्गदर्शन

भोपळ्याची पाठ काढून त्याचे चार तुकडे करून कुकरला लावावे. एक शिटी झाली की गॅस बंद करून प्रेशर गेले की काढावे. डावाने भोपळा स्मॅश करून त्यात साखर, मीठ व दही घालून सगळे एकत्र करावे. पळी गॅसवर ठेवून तापली की तूप घालावे. नंतर नेहमीसारखी जिरे, हिंग, मिरच्या, मेथीचे दाणे व कडीपत्ता घालून फोडणी करून भोपळ्याच्या मिश्रणावर घालून मिश्रण एकजीव करावे. कोमट वा गार जसे आवडत असेल तसे वाढावे.

डाळवडा

जिन्नस



- चणा डाळ पाऊण वाटी
- मूग डाल अर्धी वाटी, मसूर, तूर व उडीद डाळ प्रत्यकी पाव वाटी
- एक मोठा कांदा, चार-पाच लसूण पाकळ्या, चार-पाच हिरव्या मिरच्या, एक पेर आले, मूठभर कोथिंबीर, पाच-सहा कडीपत्ता पाने
- दहा-बारा मिरीचे तुकडे, दोन चमचे धणेजिरे पूड, एक चमचा लाल तिखट, अर्धा चमचा गरम मसाला, चवीपुरते मीठ
- तळण्यासाठी तेल

मार्गदर्शन

सगळ्या डाळी धुऊन सहा ते सात तास भिजत घालाव्यात. चांगल्या भिजल्या की कमीतकमी पाणी घालून किंचित जाडसर वाटावे. वाटतानाच त्यात लसूण, मिरची, आलेही वाटावे म्हणजे सगळे चांगले एकजीव होईल. चमच्याने हे वाटलेले मिश्रण साधारण दहा मिनिटे एकाच दिशेने फेटावे. मग त्यात कडीपत्त्याचे तुकडे, चिरलेली कोथिंबीर, मीठ, धणेजिरे पूड, मिरीचे तुकडे, गरम मसाला पूड व लाल तिखट घालून हलक्या हाताने एकत्र करावे. वडे करायला घेताना उभा पातळ चिरलेला कांदा घालून लागलीच प्लॅस्टिक पेपरवर थापून वडे तळावेत. मध्यम आचेवर लालसर रंग येताच काढावेत. सांस, पुदीना चटणी बरोबर गरम गरम डाळवडे सर्व्ह करावेत.

टीपा

वडे तळायला घेण्याआधी कांदा घालावा. खूप आधीपासून घालून ठेवू नये. कांद्याने पाणी सुटते व मिश्रण पातळ होऊन जाते.

फलोंवर - बटाट्याचा हिरवा रस्सा.

जिन्नस



- पाव किलो फलोंवरचे छोटे तुरे, आठ-दहा छोटे बटाटे व एक वाटी ओला मटार.
- एक कांदा बारीक चिरून.
- चार चमचे ओले खोबरे, एक चमचा जिरे व पाव चमचा गरम मसाला.
- सहा/सात हिरव्या मिरच्या, एक पेर आले, मूठभर कोथिंबीर व चार लसूण पाकळ्या.
- चार चमचे तेल. अर्धा/पाऊण चमचा साखर व चवीनुसार मिठ.

मार्गदर्शन

पातेल्यात तेल घालून नेहमीसारखी मोहरी, हिंग, हळद व धणेजिरे पूड घालून फोडणी करावी. त्यावर कांदा घालून मध्यम आचेवर चार मिनिटे परतावे. त्यावर फलोंवर, बटाटे व मटार घालून चांगले परतून दोन वाट्या पाणी घालून झाकण ठेवून दहा मिनिटे शिजू द्यावे. ते शिजत असताना ओले खोबरे, मिरच्या, आले, लसूण, जिरे, गरम मसाला व कोथिंबीर याचा मसाला वाटून घ्यावा. शक्य तितका गंधासारखे वाटून घ्यावे. भाजी शिजत आली असे वाटताच हा वाटलेला मसाला, मीठ व अर्धा/पाऊण चमचा साखर घालून ढवळावे. अजून एक वाटी पाणी घालून झाकण ठेवावे. साधारण दहा मिनिटाने भाजी तयार होईल. गरम फुलके किंवा पावाबरोबर हा हिरवा रस्सा अप्रतिम लागतो.

टीपा

किंचित आंबटपणा हवा असल्यास वाढताना थोडेसे लिंबू पिळावे.

चुर्रर्रर्र...सिझलर

जिन्नस



- तीन मोठे बटाटे उकडून , दोन मध्यम बटाटे जाड सळ्यांसारखे चिरून
- दोन गाजरे उभी जाड चिरून
- एक मध्यम सिमला मिरची (हिरवी) उभे जाड तुकडे करून
- पिवळ्या व लाल रंगाची मध्यम सिमला मिरची उभे जाड तुकडे करून
- फ्लॉवरचे मोठे तुरे-तिनशे ग्रॅम
- दोन मध्यम टोमॅटो उभे चार तुकडे करून
- दहा-बारा मश्रूम प्रत्येकी दोन तुकडे करून
- एक मोठी वाटी मक्याचे दाणे, अर्धी वाटी फरसबी जाड तुकडे करून
- एक मध्यम कांदा जाड तुकडे करून
- एक वाटी शिजलेला भात.
- चार मोठे चमचे टोमॅटो सॉस, दोन मिरच्या व मुठभर कोथिंबीर

बारीक चिरून

- मीठ, एक चमचा जिरेपूड, तीन चमचे साजूक तूप,
- तीन चमचे तेल.

मार्गदर्शन

उकडलेले बटाटे साल काढून मळून घ्यावे. त्यात बारीक चिरलेली कोथिंबीर, हिरवी मिरची, एक चमचा जिरे पूड व चवीपुरते मीठ घालून मळून मध्यम आकाराचे पॅटीस तयार करावे. तव्यावर अगदी जरूरी पुरते तेल सोडून शिलोफ्राय करून घेऊन बाजूला ठेवावे. एक वाटी मोकळा शिजवलेला भात घ्यावा.

एका कढईमध्ये तीन चमचे तेल घालावे. चांगले तापले की बटाटे, गाजर, फरसबी व फ्लॉवर घालून परतावे. मध्यम आच ठेवावी. पाच मिनिटांनी त्यात मश्रूम, कांदा, मका व सिमला मिरची घालून पुन्हा सगळे पाच मिनिटे परतावे. नंतर त्यात टोमॅटो घालून तिनचार मिनिटे आच थोडी वाढवून परतावे. आता त्यात टोमॅटो सॉस व चवीनुसार मीठ घालून परतावे. मिश्रण ओलसर झाले की त्यात शिजवलेला भात घालून हलक्या हाताने ढवळावे.

बिडाचा तवा (सिझलर चे पॅन) मोठ्या आंचेवर ठेवावा. त्यावर कोबीची पाने सोडवून लावावीत. नंतर त्यावर तयार केलेले पॅटीस व तयार मिश्रण पसरावे. बिडाचा तवा तापला की कोबीची पाने किंचित करपल्याचा वास येऊ लागेल, मग त्यावर एक चमचा तूप टाकावे. तुपामुळे सुंदर सुवास येईलच, शिवाय खुमारी वाढेल तसेच थोडा धूर निघू लागेल. लागलीच वाढावे.

टीपा

तूप घालायचे नसेल त्यांनी चमचाभर व्हिनीगर टाकावे. परंतु तुपामुळे अप्रतिम चव येते. हे असे चुरचुरणारे, धूर येणारे सिझलर पाहुण्यांसमोर आणलेत की त्याच्या सुंदर वासाने व दृष्यस्वरूपाने सगळेच खूश होतील.

मेथीची गोळा भाजी.

जिन्नस



- मेथीची जुडी (मध्यम)
- तीन चमचे बेसन
- पाच/सहा चमचे दही (थोडेसे आंबट असल्यास उत्तम)
- आठ/दहा लसूण पाकळ्या, चार सुक्या मिरच्या, दोन चमचे तिखट
- चार चमचे तेल

मार्गदर्शन

मेथीची पाने व कोवळ्या काड्या खुद्द स्वच्छ धुऊन कुकरला दोन शिट्या करून शिजवून घ्यावे. थोडेसे थंड झाले की मिक्सरमधून काढावे. ह्या वाटलेल्या गोळ्यात, दही, बेसन, दोन चमचे लाल तिखट व चवीपुरते मीठ घालून चांगले घोटावे. जाड बुडाच्या पातेल्यात हे मिश्रण घालून मध्यम आचेवर ठेवावे, ढवळत राहावे. घट्ट वाटल्यास एक भांडे पाणी टाकावे. मिश्रण खदखदू लागले की गॅस कमी करून झाकण ठेवावे. पाळीमध्ये तेल तापत ठेवावे. तेल चांगले तापले की नेहमीप्रमाणे मोहरी, हिंग व हळदीची फोडणी करावी. त्यात बारीक चिरलेला लसूण व लाल सुक्या मिरच्यांचे तुकडे घालावेत. लसूण किंचित करपला की ही खमंग चुरचुरीत फोडणी तयार भाजीवर ओतावी. गरम भाकरी बरोबर मेथीची गोळा भाजी अप्रतिम लागते.

टीपा

वाफाळता भात त्यावर मेथीची भाजी व पोह्याचा पापड, मस्त.

पालक कॉर्न राईस

जिन्नस



- पालकाची मध्यम जुडी
- एक मध्यम कांदा व एक टोमॅटो बारीक चिरून
- एक वाटी मक्याचे कोवळे दाणे
- चार लसूण पाकळ्या व अर्धा इंच आले बारीक चिरून
- छोटा दालचिनीचा तुकडा, तीन लवंगा, पाच/सहा मिरे.
- अर्धा चमचा शहाजिरे, चार तेजपत्ता, एक चमचा तिखट व चवीनुसार मीठ
- एक वाटी तांदूळ
- तीन चमचे तेल, तूप (वाढताना)

मार्गदर्शन

भात मोकळा शिजवून (कुकरला लावू नये) घ्यावा. पालकाची पाने व कोवळ्या काड्या धुऊन गरम पाण्यात तिनचार मिनिटे बुडवून मिक्सरवर वाटून घ्यावे. कढईत तेल घालावे. तापले की त्यावर खडा मसाला (लवंगा, मिरे, दालचिनी, शहाजिरे, मसाला वेलची व तेजपत्ता) परतावा. त्यावर आले-लसूण, कांदा, टोमॅटो व मक्याचे दाणे घालून मध्यम आचेवर परतावे. अर्धे भांडे पाणी घालून झाकण ठेवावे. पाच मिनिटांनी वाटलेला पालक, लाल तिखट, चवी नुसार मीठ व अर्धे भांडे पाणी घालून सगळे मिश्रण एकत्र करून लागलीच झाकण ठेवावे. सात/आठ मिनिटाने आच बंद करावी. वाढताना गरम भात त्यावर गरम भाजी व एक चमचा साजूक तूप घालून कालवून वाढावे.

टीपा

साजूक तुपामुळे भाताची खुमारी अतिशय वाढते. खाणारा खूश होऊन जातो. पालक कुकरला लावू नये, लावल्यास सुंदर हिरवागार रंग येणार नाही.

रताळे बटाटे वड्या

जिन्नस



- दोन मोठी रताळी
- दोन मध्यम बटाटे
- एक मोठी वाटी साखर
- एक चमचा साजूक तूप
- दोन चमचे रिकोटा चीज/खवा
- दोन चमचे बदामाचे पातळ तुकडे

मार्गदर्शन

रताळी व बटाटे उकडून घ्यावेत. नंतर साले काढून स्मॅश करावे. त्यात साखर व तूप घालून मिश्रण मध्यम आचेवर ठेवावे. सारखे ढवळत राहावे. साखर वितळली की थोडेसे पातळ होईल परंतु पाच मिनिटातच घट्ट होऊ लागेल. अजून पाच मिनिटाने रिकोटा चीज घालून एकजीव करावे. ढवळत राहावे. वड्या पडतील इतके घट्ट झाले की उतरावे. नंतर बदामाचे काप व वेलदोडा पावडर घालून मिश्रण ढवळावे. एका ताटाला थोडेसे तूप लावावे व त्यावर हे मिश्रण थापावे. किंचित कोमट झाले की वड्या पाडाव्यात, शोभेसाठी वरून प्रत्येकी एक काजूचा काप लावावा व फ्रीज मध्ये ठेवावे. पूर्ण थंड झाले की वड्या काढाव्यात.

भरली वांगी

जिन्नस



- काटेरी ताजी वांगी पाच/सहा
- दोन मध्यम बटाटे
- दोन चमचे धणेजिरे पूड, तीन चमचे लाल तिखट, एक चमचा गोडा मसाला
- दोन चमचे ओले खोबरे, तीन चमचे दाण्याचे कूट, एक चमचा तीळकूट
- एक मध्यम कांदा बारीक चिरून, चार लसूण पाकळ्या ठेचून, मुठभर कोथिंबीर बारीक चिरून
- दोन चमचे लिंबाचा रस, पाच चमचे गूळ
- चार चमचे तेल.

मार्गदर्शन

वांगी धुऊन त्यांना +अशा दोन चिरा घाव्यात. तुकडे करू नयेत. अखखे वांगे भरायचे असल्याने देठापर्यंत चिरू नये. बटाटे धुऊन त्याचे चार तुकडे करावे. एका ताटात कांदा, कोथिंबीर, ओले खोबरे, दाण्याचे व तिळाचे कूट, गूळ बारीक चिरून, धणेजिरे पूड, तिखट, गोडा मसाला, लिंबाचा रस, ठेचलेली लसूण, चवीपुरते मीठ घेऊन हे मिश्रण हाताने कुस्करून एकजीव करावे. आता हा मसाला वांग्यामध्ये भरावा व बटाट्यांनाही चोळावा. नेहमीप्रमाणे मोहरी, हिंग, हळद, तिखटाची फोडणी करावी. एक एक वांगे हलक्या हाताने फोडणीत टाकावे, बटाटेही टाकावेत. उरलेला मसाला टाकून एक भांडे पाणी घालून झाकण ठेवावे. गॅस मध्यम असू द्यावा. दहा मिनिटांनी वांगी मोडणार नाहीत ह्याची दक्षता घेऊन हालवावे. मसाल्यात मीठ घातलेले आहे हे लक्षात घेऊन त्या अंदाजाने मीठ घालावे. अर्धे भांडे पाणी घालून पुन्हा दहा मिनिटे झाकण ठेवून चांगली वाफ आणावी. (रस्सा घट्ट/पातळ जसा हवा असेल त्या अंदाजाने पाणी घालावे. फार पातळ करू नये.)

कुठल्याही गरम भाकरी बरोबर ही भरली वांगी अप्रतिम लागतात. ज्यांना वांगी आवडत नाहीत परंतु ह्या मसाल्याची चव आवडते त्यांच्यासाठी बटाटे आहेतच. या सोबत लसणाची ओली चटणी व ताक असेल तर मग काय फक्कड बेट जमेल, अहाहा...!!!

टीपा

मसाला तयार करताना आपापल्या आवडीनुसार प्रमाण कमीजास्त करावे. हिरवी-जांभळी लुसलुशीत ताजी काटेरी वांगी असतील तर ही भाजी भलतीच चवदार होते.

खजूर-आक्रोड रोल

जिन्नस



- २५० ग्रॅम बिया काढलेला खजूर
- २०० ग्रॅम अक्रोड गर
- दोन चमचे रिकोटा चीज /खवा
- एक चमचा साजूक तूप

मार्गदर्शन

खजुराचे बारीक तुकडे करावेत. अक्रोड ठेचून घ्यावेत. (पूड करू नये.) कढईत खजूर व तूप टाकावे. आच मध्यम ठेवावी. खजूर मुळातच मऊ असल्याने दोन मिनिटांतच शिजतो. त्यात रिकोटा चीज/मावा घालून मिश्रण एकजीव करावे. दोन-तीन मिनिटे परतावे. मग तुकडे केलेले अक्रोड घालून सगळे जिन्नस एकमेकात व्यवस्थित एकत्र होईतो ढवळून (चार मिनिटे) उतरवावे. मिश्रण गरम असतानाच प्लॅस्टिक पेपर मध्ये गुंडाळावे व रोल करावे. (प्लॅस्टिकमुळे हात भाजत नाही) थोडे कोमट झाले की फ्रीज मध्ये ठेवावे. दोन तासाने बाहेर काढून वड्या कापाव्या.

संत्रा डिलाईट

दहा-बारा वर्षापूर्वी नागपुराला कॅरमच्या मॅचेस खेळायला गेले असताना हलदीराम ची संत्रा बर्फी खाल्ली अन तेव्हापासून ती मनात घुसून बसली. अप्रतिम. मुंबईत मिळत नाहीच आणि इथे तर शक्यताही नाही. म्हणजे स्वतःकेली तरच मिळणार खायला. संत्री आणली होती लागलीच संधी साधली.

जिन्नस



- आठ ते दहा नारिंगी रंगाच्या पातळ सालीच्या संत्र्याची साल उकडून
- दोन वाट्या साखर
- दोन चमचे रिकोटा चीज /खवा
- अर्धा वाटी बदाम पूड
- एक चमचा तूप, दोन चमचे बारिक साखर
- एक चमचा लिंबाचा रस

मार्गदर्शन

आठ ते दहा नारिंगी संत्र्याची पातळ साल घ्यावी. त्याचे धागेदोरे काढून टाकावेत. तुकडे करून कुकरला दोन शिट्या कराव्यात. थोडे कोमट झाले की मिक्सरमधून काढावे. साधारण एक वाटी पेस्ट होईल. संत्र्याची पेस्ट, साखर वअर्धा चमचा तूप एकत्र करून नॉनस्टिक पॅन मध्ये मध्यम आचेवर ठेवावे. ढवळत राहावे. सात/आठ मिनिटाने रिकोटा चीज /खवा घालून पुन्हा सात/आठ मिनिटे ढवळावे. मिश्रण एकजीव झालेय असे वाटले की बदाम पूड व लिंबू घालावे, पुन्हा ढवळावे. साधारण दहा मिनिटे झाली की मिश्रण थोडेसे घट्ट लागू लागेल. गॅस वरून उतरावे. थोडे थंड झाले की हाताला थोडेसे तूप लावून छोटे छोटे लाडू वळून साखरेत घोळावेत.

टीपा

संत्र्याची साल किंचित कडवट लागते त्यामुळे साखर घालताना हात थोडा सैलच ठेवावा.

पोह्याचे समोसे

साहित्य



- एक वाटी मैदा व एक वाटी रवा
- एक वाटी जाडे पोहे
- एक मध्यम बटाटा उकडून, एक मध्यम कांदा बारीक चिरून
- एक वाटी मटार दाणे, मूठभर कोथिंबीर बारीक चिरून
- चार/सहा हिरव्या मिरच्या व पेरभर आल्याचा तुकडा व दोन चमचे जिरे वाटून
- अर्ध्या लिंबाचा रस, एक टे स्पून साखर व चवीपुरते मीठ
- चिमटीभर गरम मसाला
- तळण्याकरीता तेल, दोन चमचे तेल मोहनाकरीता व दोन चमचे तेल भाजीकरता.

कृती:

घाटकोपर वेस्टला स्टेशनला अगदी लागूनच 'वेलकम' नावाचे उडप्याचे हॉटेल आहे. मायदेशात असताना वारंवार जायचोच पण आजकाल जेव्हां जेव्हां जातो त्या त्या वेळी वेलकम गाठतोच. तिथला पोह्यांचा समोसा छान असतो. पण खूप तेलकट असतो त्यामुळे आवडला तरी एखादाच खाता येतो. शिवाय इथे तो कसा मिळावा.... म्हणून मग आवरण-सारणातही थोडा बदल करून घरीच करते. त्यामुळे आकार टिपीकल समोशाचा नसून चौकोनी आहे. एकदम खुसखुशीत आवरण आणि हे थोडे तिखट-आंबट-गोड सारण व सोबत हिरवी व चिंचेची गोड चटणी, अगदी काहीच नसले तर सॉसही चालतो.

रवा व मैदा एकत्र करून त्यात चवीपुरते मीठ व दोन चमचे तेलाचे कडकडीत मोहन घालून कणकेपेक्षा थोडे घट्ट मळून झाकून ठेवावे. उकडलेला बटाटा साले काढून हाताने कुस्करून घ्यावा. (अगदी पीठ करू नये). एका पसरट पॅनमध्ये दोन चमचे तेल घालून तापत ठेवावे. तेल चांगले तापले की आच मध्यम ठेवावी व बारीक चिरलेला कांदा टाकून परतावे. तीनचार मिनिटे परतल्यावर वाटलेली मिरची-आले-जिरे घालून दोन मिनिटे परतावे. त्यावर मटार दाणे, कुस्करलेला बटाटा व चिरलेली कोथिंबीर घालून चार-पाच मिनिटे परतावे. त्यावर भिजवलेले पोहे, गरम मसाला, चवीनुसार मीठ व साखर घालून सगळे मिश्रण व्यवस्थित एकजीव करून चार-पाच मिनिटांनी आचेवरून उतरवून त्यावर लिंबू पिळावे.

एकीकडे कढईत तळण्यास पुरेसे तेल घेऊन मध्यम आचेवर तापत ठेवावे. मळून ठेवलेला रवामैदा चार-पाच वेळा मिक्सर मधून काढून मऊ करून घ्यावा. या गोळ्याच्या छोट्या लिंबाएवढ्या लाट्या करून घ्याव्यात. एकावेळी दोन लाट्या घेऊन उभ्या दोन पट्ट्या लाटून घ्याव्यात. अधिकाच्या चिन्हात एकमेकावर या पट्ट्या ठेवून मध्यभागी दोन चमचे सारण ठेवून घड्या घालून बंद करावे. असे सगळे समोसे भरून घ्यावेत व ओलसर कपड्यात गुंडाळून ठेवावेत. तेल चांगले तापले असेलच. हलक्या हाताने सोनेरी रंगावर तळून टिपकागदावर काढावेत. गरम किंवा गार कसेही मस्तक लागतात खरेच पण थंड झालेले खायला उरतच नाहीत.

टीपा

यात कांदा (कच्चा) व कोथिंबीर लिंबाबरोबर एकत्र केली तरीही छानच चव येते. गरम मसाला आवडत नसेल तर घालू नये. थोडे जास्तीच तिखट हवे असल्यास मिरचीचे प्रमाण वाढवावे.

भेंडी मसाला (भेंडी फ्राय)

साहित्य



- तीनशे ग्रॅम भेंड्या
- एक मोठा टोमॅटो मध्यम चिरून
- एक मध्यम कांदा उभा चिरून
- खडा मसाला (तीन मिरे, दोन लवंगा, छोटा दालचिनीचा तुकडा, दोन तमालपत्रे, अर्धा चमचा शहाजिरे)
- दोन चमचे तिखट, अर्धा चमचा गरम मसाला, अर्धा चमचा हळद (मिसळणाऱ्याच्या डब्यातला चमचा)
- दोन लसूण पाकळ्या ठेचून
- मूठभर कोथिंबीर चिरून, अर्ध्या लिंबाचा रस
- चवीनुसार मीठ, एक टेबल स्पून साखर
- सहा चमचे तेल व दोन चमचे तूप-बटर(जे आवडत असेल ते)

कृती:

भेंड्या धुऊन कोरड्या करून घ्याव्यात. प्रत्येक भेंडीचे दोन किंवा तीन तुकडे करावेत. (भेंडीच्या लांबीवर हे ठरवावे) एका पसरट नॉनस्टिक पातेल्यात चार चमचे तेल घालून आच जास्त ठेवावी. तेल तापले की भेंड्या टाकून आच जराही कमी न करता परतावे. साधारण सात-आठ मिनिटे परतून ताटात भेंड्या काढून घेऊन पुन्हा त्याच पातेल्यात उरलेले दोन चमचे तेल टाकावे. आता आच मध्यम करावी. तेल तापले की खडा मसाला व ठेचलेली लसूण घालून दोन मिनिटे परतून त्यावर उभा चिरलेला कांदा, अर्धी कोथिंबीर व तिखट- हळद टाकून तीन-चार मिनिटे परतावे. त्यावर चिरलेला टोमॅटो टाकून सगळे मिश्रण दोन मिनिटे परतून घेऊन काढून ठेवलेल्या भेंड्या घालून हलक्या हाताने एकत्र कराव्यात. झाकण ठेवून एक वाफ आणावी. नंतर मीठ, साखर, गरम मसाला व दोन चमचे तूप घालून झाकण न ठेवता सारखे करावे. आच बंद करावी. उरलेली कोथिंबीर भुरभुरावी. गरम गरम फ्राय भेंडीवर लिंबू पिळून परोठा-पोळी बरोबर वाढावे.

टीपा

भेंडी तळून घेतली (डीप फ्राय) तर अजूनच सुंदर लागतात. परंतु नेहमी तसे करणे शक्य नाही. शहाजिरे नसल्यास साधे जिरे घालावेत. या भाजीत पाणी घालू नये. साखर-मीठ व कांदा-टोमॅटोमुळे जेवढा रस सुटेल तेवढाच पुरेसा असतो. तूप किंवा बटर मात्र अवश्य टाकावे. त्यामुळे भाजीला शाही स्वाद येतो. लसणामुळे भाजीचा जायका अजूनच वाढतो. भेंडी तळून घेतल्यामुळे तार येत नाही. तरीही बुळबुळीत होते आहे असे वाटलेच तर वाफ आणतानाच लिंबू पिळावे. (नंतर पुन्हा लिंबू पिळू नये. नाहीतर आंबट होईल.)

ओल्या नारळाच्या करंज्या.

साहित्य :



- एक वाटी मैदा
- एक वाटी रवा
- थोडे दूध (अंदाजे)
- एक नारळ
- पावणे दोन वाट्या साखर
- चार चमचे तूप
- एक चमचा तांदळाचे पीठ
- एक चमचा वेलदोडा पूड
- तळण्याकरीता तेल किंवा तूप

कृती:

रवा व मैदा एकत्र करून त्यात दोन चमचे तुपाचे किंवा तेलाचे मोहन घालून संपूर्ण दुधात किंवा पाण्यात (वा अर्धे अर्धे करून) घट्ट भिजवून झाकून ठेवावे. नारळ खोवून घ्यावा. शक्यतो काळसर खोबरे (पाठीचा भाग) घेऊ नये. खोबर्यात साखर घालून मध्यम आचेवर ठेवून ढवळत राहावे. खाली लागू देऊ नये. मिश्रण एकजीव होऊन मऊसर शिजले की तांदुळाची पिठी व वेलदोड्याची पूड घालून पुन्हा थोडे शिजवून आच बंद करावी. मळून ठेवलेला रवा-मैदा साधारण तासाभराने चांगला कुटून मऊ करावा. पेढ्याएवढे छोटे गोळे करून घ्यावेत. एकीकडे तळण्याकरीता तेल -तूप (जे आवडत असेल ते) तापत ठेवावे. एक गोळा घेऊन पुरीसारखा लाटून त्यात खोबर्याचे तयार सारण भरावे. अर्ध्या गोलाच्या कडेला दुधाचे बोट फिरवून त्यावर दुसरी बाजू घट्ट दाबून बंद करून कातणीने कातून मध्यम आचेवर तळून काढाव्यात.

टीपा

रवा-मैदा मिक्सर मधून काढल्यास अक्षरशः तीनचार मिनिटात चांगले कुटून होते. सारण भरताना कमी भरू नये मात्र करंजी फुटेल इतपतही जास्त असू नये. पुरीच्या दोन्ही कडा जुळवताना अर्ध्याच भागाच्या कडेला दुधाचे बोट लावावे म्हणजे व्यवस्थित चिकटतात. तांदुळाच्या पिठीमुळे सारण चिकट होत नाही. ओल्या नारळाच्या करंज्या दोन तीन दिवसात संपवाव्यात.