

गाजर हलवा



साहित्य -

- ३/४ कप तूप वितळवून
- ८-१० गाजरे सोलून व किसून
- २ cans Evaporated Milk
- २ कप साखर
- १५ बदाम - गरम पाण्यात भिजवून, नरम करून, सोलून, पातळ कापून (thin slices)
- १ चिमूट केशर दूधात भिजवून
- १/२ टीस्पून वेलची पावडर
- खायचा चांदीचा वर्ख सजावटीकरता

कृती -

१. जाड तळाच्या मोठ्या, रुंद भांड्यात Evaporated Milk व किसलेली गाजरे एकत्र करावीत.
२. मिश्रण उकळू द्यावे.
३. गॅस लहान करून गाजर कीस शिजवून घ्यावा. दूध आटेपर्यंत सतत ढवळत रहावे..
४. त्यात तूप घालावे.
५. थोडा वेळ मिश्रण परतवावे.
६. साखर घालावी.
७. दूध संपूर्ण आटेपर्यंत ढवळत रहावे.
८. मिश्रण ओलसर असतानाच गॅस बंद करावा.
९. केशर, वेलची पावडर, बदाम घालून ढवळावे. सजावटीकरता वरून चांदीचा खायचा वर्ख लावावा व गाजर हलवा गरम गरम वाढावा.
१०. थंड झालेला गाजर हलवा परत वाढताना वर थोडे दूध शिंपडून गरम करावा.

- सौ. प्रीती बाणावलीकर

<http://pritisikitchen.weebly.com>