

## बाकरवडी



### साहित्य:

सुके खोबरे - १ कप  
हिरव्या मिरच्या - ५-६  
लसूण - १० पाकळ्या  
आले - १ इंच  
कोथिंबीर - १ जुडी  
धणे - २ टी स्पून  
लवंग - ३-४  
दालचीनी पावडर - १ टी स्पून  
तमालपत्र - २-३  
वेलदोडा पावडर - एक चिमूट  
जायफळ पावडर - एक चिमूट  
खसखस - २ टी स्पून  
बेसन - १ कप  
मैदा - १/२ कप  
मीठ चवीनुसार  
तिखट चवीनुसार  
साखर - १ टी स्पून  
गोडा मसाला - १ टी स्पून  
तळायला तेल

### कृती:

१. थोड्याशा तेलात सुके खोबरे, हिरव्या मिरच्या, लसूण, आले, गरम मसाला व गोडा मसाला परतून घेणे. गार झाल्यावर मिक्सर मध्ये कोरडा वाटून घेणे. त्यात मीठ घालून एकत्र करून ठेवणे. हे मिश्रण आपण सारण म्हणून वापरायचे आहे.  
२. एका भांड्यात बेसन, मैदा, तिखट, साखर, मीठ व थोडा गोडा मसाला एकत्र करून घट्टसर मळून घेणे.  
३. मळलेल्या पिठाचे ३ समान भाग करून चपाती सारखे लाटून घेणे.  
४. यातील एक भाग घेऊन त्यावर सारण पसरवणे आणि रोल करून दोन्ही बाजू बंद करणे  
५. त्या रोलचे एक एक इंचाचे तुकडे करून घेणे  
६. दोन्ही बाजू थोड्या हलक्या हाताने दाबून घेणे आणि कोपरे नीट बंद करणे ज्यामुळे आतील सारण बाहेर पडणार नाही.  
७. मंद आंचेवर सोनेरी रंगावर तळून घेणे.

- प्रीती बाणावलीकर

[www.pritiskitchen.weebly.com](http://www.pritiskitchen.weebly.com)