

पुरणपोळी



साहित्य:

- १/२ कप मैदा
- १ कप गहू पीठ
- १ कप फिक्या रंगाचा गूळ
- १ कप चणा डाळ (धुऊन ६ तास भिजवावी.)
- १ टीस्पून वेलची पावडर
- १ टीस्पून जायफळ पावडर
- पाव कप साखर
- १ टेबलस्पून किंवा गरजेप्रमाणे तूप
- गरजेप्रमाणे पाणी

कृती:

पुरण -

चणा डाळ प्रेशर कुकरमध्ये घालून, तितकेच पाणी घालून तीन शिट्या काढून शिजवावी. कूकरची शिटी पूर्ण बसू द्यावी.

शिजलेली चणाडाळ एका नॉन् स्टिक तव्यात घेऊन हाताने मुरडावी.

हा तवा गॅसवर ठेवून, मुरडलेल्या चणाडाळीत गूळ व साखर घालावे. कडेने सुटून एकजीव होईपर्यंत हे मिश्रण ढवळत, ढवळत नीट शिजवून घ्यावे.

वेलची व जायफळ पावडर घालावी.

मिश्रण room temperatureला आल्यावर पुरणयंत्रातून किंवा ते नसल्यास food processor किंवा blenderमधून वाटून घ्यावे.

पोळी -

मैदा व गहू पीठ थोडे तूप घालून मिसळावे व नंतर पाणी घालून मळावे व या पीठ मिश्रणाचा मऊ सैलसर गोळा करावा. या गोळ्याचे मध्यम आकाराचे गोळे करावेत.

पुरणाचे मोठ्या आकाराचे गोळे करावेत. तवा तापवावा.

पीठाचा एक गोळा लाटणीने पातळ लाटावा. त्यात पुरणाचा एक गोळा घालून नीट बंद करावा. आता तो परत लाटावा व पोळीचा आकार द्यावा.

गरजेप्रमाणे बाजूने थोडे तूप सोडत, ही पोळी दोन्ही बाजूंनी नीट भाजून घ्यावी.

वर तूप घालून पुरणपोळी गरम गरम सर्व्ह करावी.

- सौ. प्रीती बाणावलीकर

<http://pritisitchen.weebly.com>