

शंकरपाळी



(छायाचित्र - प्रीती बाणावलीकर)

साहित्य:

तूप - १ कप

पाणी - १ कप

साखर - १ १/२ कप

मैदा लागेल तेवढा

रवा २-३ चमचे (Tea Spoon)

मीठ - एक चिमूट

वेलदोडा पावडर - एक चिमूट

जायफळ पावडर - एक चिमूट

तळण्यासाठी तेल किंवा तूप

कृती:

१. एका जाड बुडाच्या पातेल्यात पाणी, तूप आणि साखर एकत्र करून उकळी आणणे.
२. वरील मिश्रण एक मोठ्या पसरट भांड्यात घेऊन त्यात जेवढा मावेल तेवढा मैदा घालून गरम गरम मळून घेणे.
३. मैद्याबरोबर वेलदोडा पावडर, जायफळ पावडर, मीठ आणि रवा घालून चांगले मळून घेणे
४. मळलेल्या पिठाचे मध्यम आकाराचे गोळे करून थोडीशी जाडसर लाटून घेणे. त्यानंतर त्याचे तुम्हाला हवे असतील त्या आकाराचे भाग करून घेणे.
५. तळण्यासाठी कढई मध्ये तेल किंवा तूप घेऊन, हलक्या सोनेरी रंगावर तळून घेणे.

- प्रीती बाणावलीकर

www.pritiskitchen.weebly.com