

खजूर-रवा केक



घरात सहज उपलब्ध असणारे साहित्य वापरून कमीत कमी वेळात आपण खजूर- रवा केक बनवू शकतो. अतिशय चविष्ट व पौष्टिक असा हा केक बनविण्यासाठी ओव्हनची गरज भासत नाही.

साहित्य - दोन वाटी जाडा रवा, दोन वाटी ताक, दीड-दोन वाटी साखर, तूप, काळ्या मनुका, खजूर, वेलची पावडर, केशर.

कृती - सर्वप्रथम दोन वाटी जाडा रवा मंद आचेवर कोरडा भाजून घ्यावा. तुपावर रवा भाजण्याची गरज नाही.

रवा थंड झाला की एका गोलाकार भांड्याला थोडे तूप लावा व रवा भिजेल इतके ताक घालावे. (साधारण दोन-अडीच वाटी ताक लागते). नंतर मिश्रणात आपल्या आवश्यकतेनुसार दीड-दोन वाटी साखर घालावी. सात-आठ काळ्या मनुका घालाव्या. सात-आठ खजूर घ्यायचे. त्यातील बिया काढून टाकाव्यात. खजूर भिजतील इतके ताक त्यात घालावे. हाताने कुस्करावे व मिश्रणात घालून सर्व एकजीव करावे. वेलची पावडर एक चमचा घालावी. थोडे केशर घालावे.

अर्धा तास मिश्रण बाजूला ठेवावे. रवा ताकात मस्त फुलून येतो. नंतर प्रेशर कुकर मध्ये पंधरा मिनिटे केक वाफेवर शिजवावा. (कुकरला शिट्टी लावू नये.)

केक थंड झाल्यावर खजूराचे बारीक काप करून केक सजवावा.

अतिशय सोप्या अशी रेसिपी आताच्या लॉकडाऊन मध्ये वाढदिवस व सणावरी नक्की करून पहा.

- दर्शना प्रभूतेडोलकर

(‘महाराष्ट्र टाईम्स’च्या सौजन्याने)