

फिलो कोकोनट रोल



अमेरिकन ग्रीसरी स्टोअरच्या फ्रोजन सेक्शनमध्ये फिलो डव या नावाच्या अतिशय पातळ अशा शीट्स मिळतात. बकलावा हा मध्यपूर्वेतला पदार्थ करण्यासाठी त्या वापरल्या जातात. भरपूर गोड आणि नट्स असलेला हा पदार्थ आहे. या शीट्स घरी तयार करणं तर दूरच पण हाताळायलाही अतिशय तलम असल्यामुळे वापरणं कौशल्याचं काम असतं. त्याचा उपयोग करून आपण बकलावाखेरीज अनेक पदार्थ करू शकतो. त्यातलाच एक म्हणजे कोकोनट रोल. आपण ओल्या नारळाच्या करंज्यांना करतो तसं ओलं खोबरं आणि साखर यांचं सारण भरून बोटोएवढे रोल करायचे आणि ते भाजायचे. फिंगर फूडच म्हणा ना.

साहित्य: फिलो डवचा एक पॅक, चार कप ओलं खोबरं, दोन कप साखर, एक कप दुधाची पावडर, अर्धा कप दूध, अर्धा टीस्पून वेलची पावडर, चिमूटभर केशर. पाव कप बटर. हवे असल्यास काजू-बदामाचे काप.

कृती: खोबरं, साखर, दुधाची पावडर आणि दूध एकत्र करून चार मिनिटं मायक्रोवेव्ह करावं. ढवळून केशर घालावं आणि परत मिश्रण घट्ट होईपर्यंत एक एक मिनिट मायक्रोवेव्ह करावं. वेलची पावडर मिसळावी. नट्स घालावे.

फिलो डवच्या पॅकवर सूचना असतात त्याप्रमाणे पॅक फ्रीजच्या बाहेर काढून ठेवावा. त्यातल्या दोन

शीट्स अलगद काढून घ्याव्या. सहज निघायला हव्यात. उरलेल्या शीट्स परत फ्रीजमध्ये ठेवाव्या. बाहेर मोकळ्या हवेवर राहिल्या की त्यांचा चुरा होऊ शकतो. एक शीट पसरून त्यावर वितळलेलं चमचाभर बटर फासावं. त्यावर दुसरी शीट पसरावी. त्यावरही बटर फासावं. या शीट्स आयताकृती असतात. हा आयत आडवा कापून त्याचे दोन लांबट आयत तयार करावे. त्यात भरायचं सारण पूर्ण गार झालेलं हवं. एका आयतावर मधोमध लांबीच्या बाजूने नारळाचं सारण पसरून त्याचा रोल करावा. या रोलचे तीन चार तुकडे करून ग्रीज केलेल्या बेकिंग ट्रेवर ठेवावे. कडेला पाण्याचा हात लावला की त्या चिकटतात. आतलं पुरण फार ओलं नसेल तर गार झाल्यावरही पेस्ट्री मऊ होत नाही. १८० सें वर ओव्हन तापवून हे रोल्स दहा-बारा मिनिटं सोनेरी रंगावर भाजावे. या शीटचे चौकोनी तुकडे करून ते मफिन पॅनमध्ये ठेवून त्यात गोड किंवा तिखट सारणही भरता येतं. सारण तिखट असेल तर तेल लावलं तरी चालेल. सारण मऊ असेल तर मात्र रोल्स थोड्या वेळाने मऊ होतील.

- वसुंधरा पर्वते