

## पुरण रोल



**साहित्य:** एक कप चणाडाळ, एक कप गूळ, अर्धा टीस्पून वेलची पावडर, पाव कप काजू-बदाम यांचा चुरा, दोन कप मैदा, पाऊण कप कणीक, अर्धा कप बारीक साखर, अर्धा टीस्पून मीठ, २ १/४ टीस्पून यीस्ट पावडर, अर्धा कप दूध, एक अंडं, पाव कप पाणी, पाव कप बटर, दोन टीस्पून खसखस, दोन टीस्पून जायफळ पावडर.

**कृती:** चणाडाळ दुप्पट पाणी घालून कुकरमध्ये मऊ शिजवून घ्यावी. त्यात गूळ घालून शिजवावं. शिजताना दोन टे.स्पून बटरही घालावं. गूळ विरघळून पुरण कोरडं झालं की वेलची आणि बदामाचा चुरा घालावा. यीस्टमध्ये कोमट पाणी आणि एक टीस्पून साखर मिसळून दहा मिनिटं झाकून ठेवावं. अंडं फेसून घ्यावं. कणीक, मैदा, मीठ आणि उरलेलं बटर एकत्र करून त्यात फुगलेलं यीस्ट, फेसलेलं अंडं आणि कोमट दूध घालून पीठ भिजवावं. हे पीठ झाकून तासभर ठेवावं. पीठ फुगेल. पिठाचे तीन भाग करावे. प्रत्येक भागाचा चार-पाच इंच रूंदीचा आयत लाटावा, त्यावर पुरण पसरून रोल करावा. या रोलचे दोन इंचाचे काप कापून साखर, खसखस आणि जायफळाच्या मिश्रणात घोळवावे आणि बेकिंग पॅनमध्ये एकेक इंच अंतरावर कापलेला भाग वर येईल असे ठेवावे. पॅन झाकून तासभर ठेवावं. रोल फुगतील. हे रोल २०० सें.वर तापलेल्या ओव्हनमध्ये बारा-पंधरा मिनिटं सोनेरी रंग येईपर्यंत भाजावे.

- वसुंधरा पर्वते