

झटपट गूळपोळी



संक्रांतीच्या दिवशी तिळगूळ हवाच तशी गूळपोळीही हवीशी वाटते. पण गूळ तयार करा, पोळ्या करा, पोळी भाजताना गूळ बाहेर आल्याने होणारी चिकटाचिकटी हे सगळं नकोसं वाटतं. म्हणूनच ही शॉर्टकट गूळपोळी - खऱ्या गूळपोळीच्या जवळपास जाणारी. हल्ली गुळाची पावडर चांगली मिळते. ती वापरून ही गूळपोळी करायची.

साहित्य : एक कप कणीक, एक टे.स्पून बेसन, दोन टे.स्पून गरम तेल, चिमूटभर मीठ, एक कप भरून गुळाची बारीक पावडर, पाच टे.स्पून भाजलेल्या तिळाची पावडर, असल्यास एक टीस्पून भाजलेली खसखस, पाव टीस्पून जायफळ किंवा वेलची पावडर, तूप.

कृती : कणीक, बेसन, तेल, मीठ एकत्र करावं आणि पाणी घालून कणीक भिजवावी - नेहमीच्या पोळ्यांपेक्षा थोडीशी घट्ट. गुळाची पावडर, तिळकूट, जायफळ, खसखस एकत्र करावं. एक पातळ पोळी लाटावी. गरम तव्यावर टाकून एक बाजू थोडीशी भाजावी. पोळी तव्यावरून खाली काढून भाजलेल्या भागावर तूप लावावं आणि पोळीच्या अर्ध्या भागावर गुळाचं थोडंसं मिश्रण पसरावं(साधारण तीन टे.स्पून) आणि चांगलं दाबून त्यावर उरलेला अर्धा भाग दुमडून दाबावा. आता ही दुमडलेली पोळी परत तव्यावर टाकून दोन्ही बाजूंनी मध्यम गॅसवर भाजावी. आतला गूळ विरघळून दोन्ही भाग चिकटतील, पोळी कडक होईल. हवं असेल तर तव्यावर तूप सोडावं.