

किनवा पॅनकेक इन कोकोनट सॉस



पूर्वी खापरपोळ्या म्हणून एक प्रकार केला जायचा. कणीक किंवा तांदुळाचं पीठ दुधात सैलसर भिजवून त्यात थोडा खायचा सोडा घालायचा आणि जाडसर जाळीदार घावन करून ते नारळाच्या गोड दुधात बुडवून खायच्या. याच खापरपोळ्या आपण किनवा आणि डाळी घालून करूया.

साहित्य: एक कप किनवा, अर्धा कप मूग डाळ, पाव कप उडीद डाळ, अर्धा टीस्पून मेथी दाणे, तीन-चार कप नारळाचं दूध, अर्धा कप गूळ (आवडीप्रमाणे कमीजास्त), पाव टीस्पून वेलची पावडर, पाव कप काजूचे बारीक तुकडे, तेल, चवीनुसार मीठ.

कृती: किनवा, मूग डाळ, मेथी दाणे आणि उडीद डाळ चार-पाच तास एकत्र भिजत घालावं. नंतर बारीक वाटून घ्यावं आणि झाकून, उबेच्या जागी चार-पाच तास ठेवावं. नारळाच्या दुधात गूळ, वेलची आणि मीठ घालून ठेवावं. फुगलेल्या पिठात चवीनुसार मीठ आणि काजू घालून दोन-तीन इंच व्यासाचे लहान-लहान पॅनकेक करावे. पॅनकेक दोन्ही बाजूंनी भाजल्यावर गार झाले की नारळाचं गोड दूध घालून खायला द्यावे.

नारळाचं गोड दूध नको असेल तर नारळाच्या दुधात चवीप्रमाणे चिंचेचा कोळ, गूळ घालून आंबटगोड दूध तयार करावं. त्यात मीठ आणि जिरे-मिरचीची फोडणी देऊन त्यात पॅनकेक बुडवून खावे.

- वसुंधरा पर्वते