

गुलकंद श्रीखंड



केशर-वेलची, बदामाचे काप घातलेलं श्रीखंड हा गुढी पाडव्याचा पारंपारिक मेन्यू. पण केशर-वेलचीऐवजी अस्सल गुलाबाचा स्वाद असलेला गुलकंद घालून श्रीखंड करून पाहा. हल्ली गुलकंद तसंच गुलाबाच्या सुगंधी पाकळ्याही बाजारात मिळू शकतात. त्यात भरपूर चारोळ्या, बदाम-पिस्त्याचे काप किंवा टूटी फ्रूटी घालाव्या. श्रीखंडासाठी लागणारा चक्का विकत आणावा किंवा दूध विरजून त्याचा करावा. परदेशात ग्रीक योगर्ट या नावाचा दह्याचा चक्काच मिळतो. त्यामुळे त्यात गुलकंद, पाकळ्या आणि लागेल तशी साखर मिसळली की झालं. पुऱ्याच हव्या असतील तर त्यांच्याही अशाच प्रकारे वाट्या करून त्यात श्रीखंड भरून द्यावं.

साहित्य: दोन कप चक्का, अर्धा कप गुलकंद, पाव कप पिठीसाखर (लागेल तशी कमीजास्त), दोन टे.स्पून चारोळ्या, बदाम-पिस्त्याचे काप किंवा टूटीफ्रूटी किंवा दोन्ही, पाव कप गुलाबाच्या पाकळ्या, चिमूटभर मीठ.

कृती: टूटीफ्रूटी, चारोळ्या आणि गुलाबाच्या पाकळ्या वगळून इतर सर्व जिन्नस एकत्र करावे, डावाने किंवा बीटरने घोटून श्रीखंड एकजीव करावं. अर्ध्या पाकळ्या आणि अर्धे काप, अर्धी टूटीफ्रूटी वगळून बाकी त्यात मिसळावी. चारोळ्या मिसळाव्या. सजावटीसाठी टूटीफ्रूटी, बदाम-पिस्त्याचे काप आणि पाकळ्या वर पेराव्या.

साधारणपणे पाडव्याला श्रीखंड-पुरी हा बेत असतो. त्याऐवजी पुरीएवढ्या पोळ्या मफीन पॅन किंवा वाटीत बसवाव्या. पोळी नीट बसवण्यासाठी मध्ये मध्ये चुण्या घ्याव्या. ओव्हनमध्ये १८० सेंवर तापलेल्या ओव्हनमध्ये चार ते पाच मिनिटं भाजावे म्हणजे पोळ्याच्या वाट्या तयार होतील. या वाट्यांमध्ये श्रीखंड घालून त्यावर बदाम-पिस्त्याचे काप-टूटी फ्रूटी, गुलाबाच्या पाकळ्या घालून खायला द्यावं.

सिलिकॉनचे मफीन पॅन किंवा छोटे काचेचे सट असतील तर त्यात या छोट्या पोळ्या बसवून तीस-पस्तीस सेकंद भाजल्या की पोळ्यांच्या कडक वाट्या तयार होतील. साध्या नेहमीच्या पोळ्याचे गोल कापूनही वाट्यात बसवता येतील. पोळ्या करताना थोडं मोहन जास्त घातलं तर वाट्यांना खुसखुशीतपणा येईल.

पफ पेस्ट्री किंवा पाय डो जे फ्रोजन सेक्शनमध्ये मिळतं ते लाटून त्याचे गोल किंवा चौकोन मफीन पॅनमध्ये किंवा वाट्या ठेवून भाजायचे आणि त्यात श्रीखंड ठेवून खायला देता येईल.

सौ. वसुंधरा पर्वते