

आंबा कचोरी



अप्पेपात्र हे स्वयंपाकघरातलं असं एक साधन आहे की ज्याचा वापर अनेक पद्धतीने होऊ शकतो. दहीवडे, बटाटेवडे, कटलेट, पॅटीस, कचोऱ्या हे सामान्यतः तळणाचे प्रकार अप्पेपात्रात करता येतात. हल्ली त्यासाठी एअर फ्रायर हेही उपकरण वापरता येतं पण त्याहीपेक्षा सुटसुटीत, स्वस्त आणि उपयुक्त असं हे अप्पेपात्र आहे. त्यात आंब्याची गोड कचोरी करता येईल. यातल्या सारणात आंबा आहे तसंच आवरणातही आहे.

साहित्य: एक कप बारीक रवा, एक कप पाणी, चार टे.स्पून तूप, दोन कप आंब्याचा रस, दोन कप ओलं खोबरं, पाऊण कप साखर, अर्धा टीस्पून वेलची पावडर, पाव कप बदाम-पिस्त्यांचा चुरा, पाव टीस्पून मीठ.

कृती: पाणी आणि एक कप आंब्याचा रस उकळत ठेवावा. त्यात मीठ, एक टे.स्पून साखर आणि दोन टीस्पून तूप घालावं. त्यात बारीक रवा घालून ढवळून शिजवावा. रवा शिजून मिश्रण घट्ट झालं की

गॅस बंद करावा. ही रव्याची उकड कोमट झाली की मळून झाकून ठेवावी.

एकीकडे उरलेला आंब्याचा रस, खोबरं, साखर एकत्र करून शिजवावं. त्यात बदाम-पिस्त्याचा चुरा घालावा. मिश्रण घट्ट झालं की वेलची पूड घालावी. मळलेल्या उकडीचे लहान गोळे करावे. प्रत्येक गोळ्याची वाटी करावी, त्यात एक टे.स्पून सारण भरून वाटी बंद करावी.

अप्पेपात्राच्या खळग्यात पाव पाव टीस्पून तेल घालून वळलेल्या कचोऱ्या ठेवाव्या. मध्यम गॅसवर साधारणपणे तीन मिनिटांत खालची बाजू भाजली जाते, उलटून परत थेंब थेंब तूप सोडावं आणि फिरवून फिरवून कचोऱ्या सर्व बाजूनी भाजाव्या.

आवरण आणि सारण दोन्ही शिजलेलं असतं त्यामुळे पारी भाजली गेली की कचोरी झाली.

यातलं सारण आपल्याला हवं तसं तिखटगोड करता येईल. त्यानुसार आवरणात घातलेल्या आंब्याच्या रसाऐवजी दूध, ताक घालता येईल. आंब्याऐवजी अननस, संत्रंही घालता येईल.

सौ. वसुंधरा पर्वते