

बेसन-रवा खांडवी



रवा-बेसन बर्फी किंवा लाडू आपण नेहमी करतो. त्या चवीची ही खांडवी जरूर करून पाहा. त्यात थोडा खवा किंवा दुधाची पावडर घातली तर जास्त चांगली लागते.

साहित्य: अर्धा कप जाडसर बेसन, अर्धा कप रवा, अर्धा कप तूप, अर्धा कप दुधाची पावडर, दोन कप नारळाचं दूध, पाऊण कप गुळाची पावडर, पाव कप बदाम-पिस्त्याचे काप, अर्धा टीस्पून वेलची पावडर, चिमूटभर मीठ.

कृती: तूप गरम करून बेसन भाजायला घ्यावं. थोडं भाजून झालं की मीठ आणि रवा घालून भाजावं. मग त्यात दुधाची पावडर घालून भाजावं. नारळाचं दूध गरम करून त्यात वेलची घालावी आणि हे दूध रवा-बेसनात घालून ढवळावं. रवा-बेसन शिजलं की गूळ घालावा. गूळ विरघळून मिश्रण कोरडं झालं की तूप लावलेल्या थाळीत थापावं. वर बदाम-पिस्त्याचे काप पेरावे. गार झाल्यावर वड्या पाडव्या. वड्या थोड्या जाडच ठेवाव्या.

- वसुंधरा पर्वते