

आंब्याच्या पोळ्या



आपण सांज्याच्या, पुरणाच्या पोळ्या करतो. रव्याचा गूळ घालून सांजा करून सांज्याच्या पोळ्या केल्या जातात. रव्यात आंब्याचा रस आणि साखर घालून मऊसूत शिरा करायचा आणि त्याच्या पोळ्या करायच्या. रंग छान येतो आणि चवही आंब्याची लागते.

साहित्य : एक कप बारीक रवा, पाव कप तूप, एक कप साखर, दोन कप आंब्याचा रस, एक कप पाणी, अर्धा टीस्पून वेलची पावडर, चिमूटभर केशर, एक कप कणीक, चवीनुसार मीठ, पाव कप तेल

कृती : तूप गरम करून रवा भाजून घ्यावा. त्यात आंब्याचा रस आणि दूध गरम करून घालावं आणि रवा शिजला की साखर घालावी. केशर आणि चिमूटभर मीठ घालावं. साखर विरघळून शिरा मोकळा पण मऊसर झाला की वेलची पूड घालावी. कणकीत पाणी घालून घट्ट भिजवावी आणि पंधरा मिनिटं झाकून ठेवावी. नंतर त्यात लागेल तसं पाणी आणि चिमूटभर मीठ घालून मळावी. मळताना तेल लावावं. ही सैल कणीक तेलात बुडवून झाकून ठेवावी.

कणकीचा अगदी लहान गोळा घेऊन त्याची वाटी करावी, त्यात शिऱ्याचा मोठा गोळा घालून कडा बंद कराव्या, तांदुळाच्या पिठावर पातळ पोळी लाटावी आणि दोन्हीकडून भाजावी.

साजुक तुपाबरोबर खावी.

- वसुंधरा पर्वते