

पाकातले अप्पे



आपण गोड अप्पे करतो पण रव्याचे अप्पे करून ते पाकात घातले की छान मुरतात आणि गुलाबजामसारखे लागतात.

साहित्य: एक कप बारीक रवा, (रवा जाड असेल तर मिक्सरमधून काढून घ्यावा) पाव कप दही, एक कप दुधाची पावडर, एक कप दूध, पाव टीस्पून मीठ, अर्धा टीस्पून इनो फ्रूट सॉल्ट, एक कप साखर, अर्धा कप पाणी, चिमूटभर केशर, अर्धा टीस्पून वेलची पावडर, एक टे.स्पून बदाम-पिस्त्याचे पातळ काप.

कृती: रवा, दुधाची पावडर, दही, कोमट दूध, मीठ, एक टे.स्पून साखर, पाव टीस्पून वेलची पूड एकत्र करावं. पीठ सरसरीत करून त्यात इनो मिसळावं, अप्पेपात्र गॅसवर ठेवून त्याच्या प्रत्येक खळग्यात पाव पाव टीस्पून तूप घालावं आणि एक टे.स्पून पीठ घालावं. झाकण ठेवून मध्यम गॅसवर ३ मिनिटं अप्पे शिजू द्यावे. उलटून थेंब थेंब तेल सोडून एक मिनिट होऊ द्यावे. एकीकडे साखरेत पाणी घालून गॅसवर ठेवावं. साखर विरघळली की वेलची आणि केशर घालावं. गॅस बंद करावा. अप्पे झाले की गरम पाकात टाकावे. वर बदाम-पिस्त्याचे काप घालावे.

सौ. वसुंधरा पर्वते