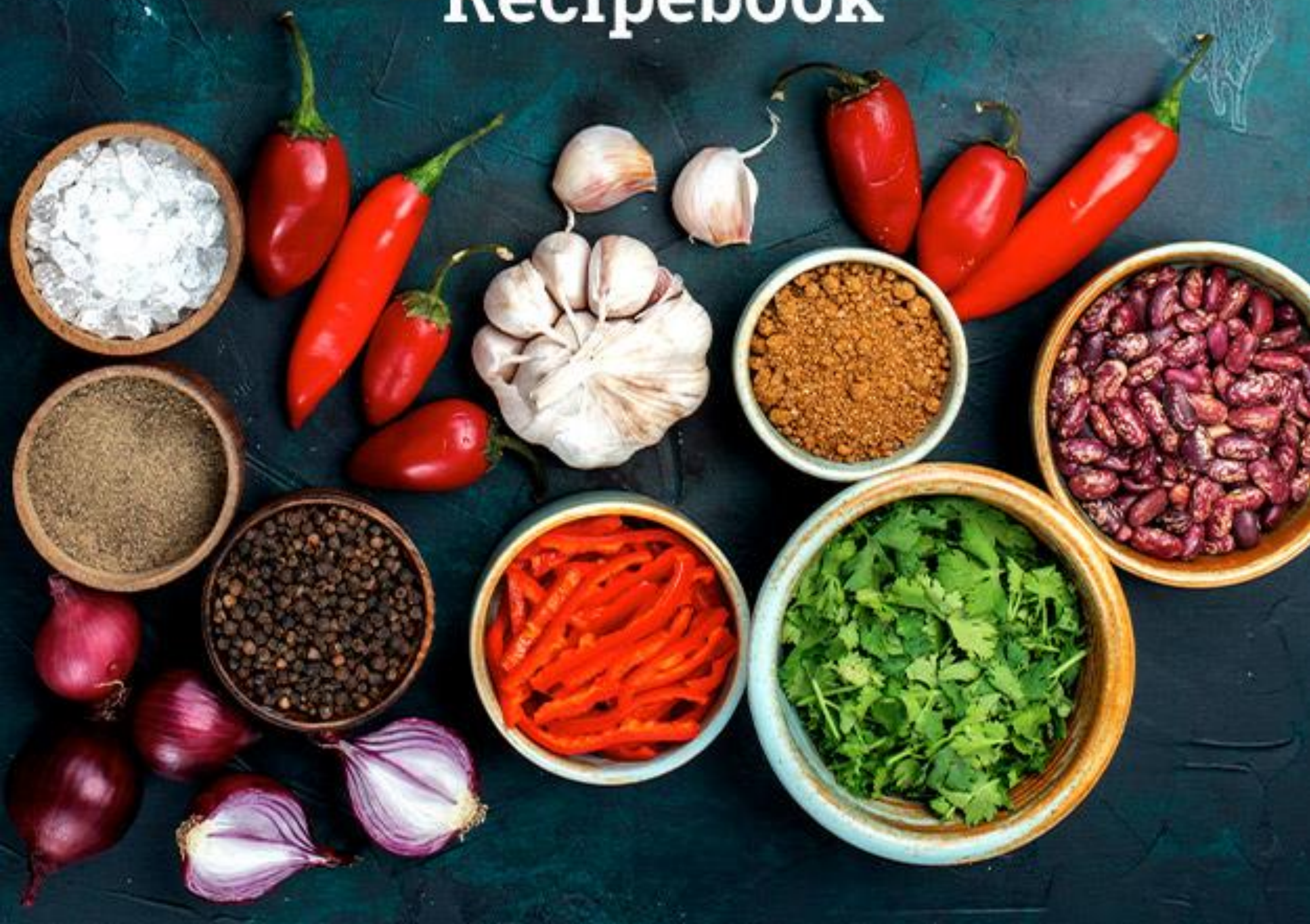
cookpad

Sudha Kunkalienkar's

Recipebook



इंट्रोडक्शन

स्वादिष्ट पाककृतींचा हा मौल्यवान संग्रह तयार केल्याबद्दल धन्यवाद. आम्ही आपल्यासाठी हे सुंदर रेसिपी बुक तयार केले आहे जेणेकरुन आपण आणि आपले कुटुंब वाचून आनंद घेऊ शकाल. तसेच ह्या रेसिपीज आपल्या परिवारासोबत आठवणींच्या स्वरूपात कायमस्वरूपी हि राहतील.

Make Everyday Cooking Fun

नारळी भात- नारळी पौर्णिमा स्पेशल

Sudha Kunkalienkar

घटक

२ कप तांदूळ (बारीक दाण्याचा तांदूळ घ्या - कोलम / आंबेमोहोर ; बासमती घेऊ नका)
1/4 कप ताजा खवलेला नारळ
2+ 1/2 कप गूळ
२०-२५ बदाम
२०-२५ काजू
२०-२५ बेदाणे (किसमिस)
2 चिमूट केशर
1/2 टीस्पून दूध केशर भिजवायला
चवीनुसार मीठ
2 टेबलस्पून साजूक तूप

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 60 मि

कृती

1. तांदूळ धुवून निथळून १५ मिनिटं ठेवा.
2. बदाम गरम पाण्यात भिजवून ठेवा ; केशर गरम दुधात भिजवून ठेवा.
3. एका पातेल्यात अर्धा चमचा तूप घालून त्यात काजू मंद आचेवर तळून घ्या. ताटलीत काढून ठेवा.
4. त्याच तुपात बेदाणे (किसमिस) तळून घ्या आणि ताटलीत काढून ठेवा.
5. पातेल्यात आणखी अर्धा चमचा तूप घालून लवंगा घालून तळून घ्या. लवंगा बाहेर काढू नका.
6. त्यातच तांदूळ घालून सुके होईपर्यंत परतून घ्या.
7. आता पातेल्यात ४ कप गरम पाणी घाला. चिमूटभर मीठ घालून भात शिजवून घ्या. मी राईस कुकर मध्ये भात शिजवते. भात छान मोकळा झाला पाहिजे. भात गार होऊ द्या.
8. बदाम सोलून त्याचे पातळ तुकडे करून घ्या.
9. एका कढईत नारळ आणि गूळ घालून मंद आचेवर शिजवा. मिश्रण एकजीव झाले की त्यात शिजलेला भात घाला.
10. भातात बदाम, काजू, बेदाणे, केशर घालून मिक्स करा.
11. उरलेले तूप घालून झाकण ठेवून मंद आचेवर ५ मिनिटं शिजवा.
12. स्वादिष्ट नारळी भात तयार आहे. गरम किंवा गार कसाही खाऊ शकता.

ओल्या नारळाच्या करंज्या

Sudha Kunkalienkar

घटक

1/2 कप मैदा
1/2 कप बारीक रवा
1 कप खवलेला नारळ
3/4 कप साखर
1/2 कप दूध
1 टेबलस्पून साजूक तूप
ऐच्छिक पाव चमचा मीठ
1/4 चमचा वेलची पूड
चिमूटभर केशर
तळण्यासाठी तूप / तेल

भाग: 5 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 360 मि

कृती

1. पारीसाठी मैदा, रवा, साजूक तूप गरम न करता, चिमूटभर मीठ एकत्र करा. आणि दुधामध्ये घट्ट भिजवा. ४-५ तास झाकून ठेवा.
2. सारणासाठी एका पातेल्यात नारळ, साखर, चिमूटभर मीठ एकत्र करून मंद आचेवर शिजवा. सारखं ढवळत राहा. मिश्रण घट्ट होत आलं की त्यात वेलची, दुधात भिजवलेलं केशर घालून मिक्स करा. एका ताटलीत काढून पसरून ठेवा. थंड झाल्यावर मिक्सर मध्ये घालून एक-दोनदा फिरवून घ्या. मिक्सर पल्स मोड मध्ये चालवा. छान रवाळ पावडर होईल.
3. पांढरं शुभ्र सारण बनवण्यासाठी नारळाचा फक्त पांढरा चव घ्या. करवंटीजवळचा काळा चव वेगळा खरवडून भाजी / आमटी साठी वापरा.
4. आता करंज्या करण्यासाठी भिजवलेलं पीठ मळून घ्या. छोटया लाट्या बनवून पातळ पुऱ्या लाटून घ्या. प्रत्येक पुरीत चमचाभर सारण घालून पुरी फोल्ड करून हलके दाबून बंद करा. चिकटण्यासाठी कडेला दुधाचा थेम्ब लावा. कातण्याने कडा कापून घ्या.
5. तयार करंज्या ओल्या कपड्याने झाकून ठेवा. १५-२० करंज्या झाल्या की गरम तेल/ तुपात मंद आचेवर तळून घ्या.
6. तळताना करंजीच्या वरच्या बाजूला तेल/तूप झाऱ्याने हलकेच उडवा. करंजीला छान मुखऱ्या आल्या पाहिजेत. दोन्ही बाजू तळून करंजी टिशू पेपर वर काढून घ्या.
7. खमंग खुसखुशीत करंज्या तयार आहेत.

cookpad

फराळी कचोरी आप्पे

Sudha Kunkalienkar

घटक

१४-१५ बटाटे मध्यम
४-५ टेबलस्पून साबुदाणा पीठ (बटाट्याच्या चिकटपणानुसार कमी /जास्त लागेल)
2 कप खवलेला नारळ
3 टेबलस्पून चिरलेली कोथिंबीर
1 टीस्पून मिरची ठेचून
1/2 टीस्पून आमचूर
1 टीस्पून साखर
चवीनुसार मीठ
गरजेनुसार तेल / तूप आप्पे पॅन मध्ये घालायला

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 60 मिनिटे

कृती

1. बटाटे धुवून उकडून घ्या.
2. गार झाल्यावर बटाटे सोलून किसून घ्या.
3. थोडं थोडं साबुदाणा पीठ घालून मध्यम सैल पीठ भिजवून घ्या. लागल्यास थोडे तेल/तूप घाला.
4. सारणासाठी एका वाडग्यात नारळ, कोथिंबीर, साखर, मिरची, आमचूर, मीठ एकत्र करा. सारण तयार झाले.
5. पिठाचे लिंबाच्या आकाराचे गोळे करून त्यात चमचाभर सारण भरून गोळा नीट बंद करा.तुमच्या आप्पे पॅन च्या आकारानुसार कचोरी बनवा.
6. आप्पे पॅन गरम करून प्रत्येक खाचेत २ थेम्ब तेल / तूप घाला. प्रत्येक खाचेत एक एक कचोरी ठेवून वरून २ थेम्ब तेल / तूप घाला.
7. झाकण ठेवून मध्यम आचेवर २-३ मिनिटं भाजा. आता कचोरी परतून दुसरी बाजूही छान सोनेरी रंगावर भाजून घ्या.
8. गरम गरम कचोरी नारळाच्या चटणी सोबत खायला द्या.

cookpad

बेसन मावा बर्फी

Sudha Kunkalienkar

घटक

2 कप बेसन
2 टेबलस्पून बारीक रवा
1 कप मावा / खवा
2 कप पिठीसाखर / बुरा साखर
1 टेबलस्पून दूध
1 कप साजूक तूप (अंदाजे)
1/4 टीस्पून वेलची पूड
८-१० बदाम पातळ तुकडे करून
८-१० काजू पातळ तुकडे करून

भाग: 8 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 60 मि

कृती

1. मावा / पेढे कुस्करून घ्या आणि एका जाड बुडाच्या कढईत मंद आचेवर २ मिनिटं परतून घ्या. एका ताटलीत काढून घ्या.
2. त्याच कढईत तूप घालून बेसन आणि रवा घाला. आणि मंद आचेवर खमंग भाजून घ्या. बेसन भाजल्याचा छान सुगंध आला पाहिजे. हे मिश्रण प्रवाही असू दे. त्यासाठी जरूर पडेल तर आणखी १-२ चमचे तूप घाला.
3. गॅस बंद करून मिश्रणात दूध घाला आणि लगेच नीट ढवळा. मिश्रणातले बुडबुडे येणं बंद होईपर्यंत ढवळा.
4. मिश्रण एका मोठ्या वाडग्यात काढून गार करायला ठेवा. बर्फी थापण्यासाठी एका ताटलीला तूप लावून ठेवा.
5. मिश्रण कोमट झालं की त्यात भाजलेला मावा घालून मिक्स करा.
6. पिठीसाखर, वेलची पूड आणि सुक्या मेव्याचे तुकडे घाला. थोडे तुकडे सजावटीसाठी बाजूला ठेवा.
7. मिश्रण नीट मिक्स करा. आता मिश्रण घट्ट होत आलं असेल. तूप लावलेल्या ताटलीत मिश्रण घालून कायलाथ्याने समतल करून घ्या. वर सुक्या मेव्याचे तुकडे घालून हलक्या हाताने दाबून घ्या.
8. ताटली गार करत ठेवा. व्यवस्थित गार झाल्यावर मिश्रण घट्ट होतं आणि वड्या कापता येतात. सुरीच्या साहाय्याने वड्या कापून घ्या.
9. वड्या काढण्याआधी ताटली जरा गरम करून घ्या. वड्या अगदी सहज काढता येतात.
10. स्वादिष्ट बेसन मावा बर्फी तयार आहे. ही बर्फी फ्रिजबाहेर ५-६ दिवस राहते.

अळूवडी

Sudha Kunkalienkar

घटक

१२ अळूची पानं मध्यम आकाराची
1 कप थालीपीठ भाजणी
2 टेबलस्पून बेसन
1 टेबलस्पून तांदुळाचं पीठ
1/4 कप चिंचेचा कोळ
2 टेबलस्पून चिरलेला गूळ
1/4 टीस्पून हळद
चवीनुसार मीठ
1 टीस्पून लाल तिखट
1 टीस्पून गोडा मसाला
3 टेबलस्पून तेल तळायला / तव्यावर भाजायला

भाग: 5 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 50 मि

कृती

1. एका वाडग्यात चिंचेचा कोळ, गूळ, थालीपीठाची भाजणी, बेसन, तांदुळाचं पीठ, लाल तिखट, गोडा मसाला आणि मीठ घालून मिश्रण एकजीव करा. थोडं पाणी घालून भज्यांच्या पिठापेक्षा दाट पीठ भिजवा.
2. अळूच्या पानांचे देठ काढून टाका आणि पानं स्वच्छ धुवून घ्या. पानाची शीर फार जाड असेल तर वरचा भाग सुरीने कापून टाका.पानं आकारानुसार मांडून घ्या -मोठं पान सगळ्यात खाली आणि नंतर आकाराप्रमाणे लहान पानं. एका उंड्यासाठी ३-४ पानं घ्या.
3. प्रत्येक उंड्यासाठी सगळ्यात मोठं पान उलटं ठेवून त्यावर पीठ सारवा. त्या पानापेक्षा लहान पान त्यावर उलटं ठेवून परत पीठ सारवा. नंतर तिसरं, चौथं पान ठेवून पीठ सारवा.
4. पानाच्या तळाचा भाग दुमडून घ्या. पानाच्या दोन्ही बाजूचे भाग दुमडून घ्या. पानाची घट्ट गुंडाळी करा. शेवटी थोडं पीठ लावून वळा म्हणजे गुंडाळी सुटणार नाही. हा उंडा तयार झाला.
5. असे सगळे उंडे तयार करून घ्या.
6. इडली पात्रात / मोठ्या पातेल्यात पाणी गरम करायला ठेवा. पाणी उकळलं की तयार उंडे जाळीच्या ताटलीत किंवा चाळणीत ठेवून इडली पात्रात / पातेल्यात ठेवा. झाकण लावून मध्यम आचेवर २०-२२ मिनिटं वाफवून घ्या.
7. उंड्यात सुरी घालून नीट शिजलाय का बघा. उंडे गार झाले कि अर्धा सेमी चे तुकडे करा. आणि गरम तेलात तळून घ्या किंवा तव्यावर तेल घालून भाजून घ्या.गरमगरम चविष्ट अळूवडीचा आस्वाद घ्या.

cookpad

बाकरवडी

Sudha Kunkalienkar

घटक

1 कप मैदा
2 टेबलस्पून बेसन
1/2 टीस्पून ओवा
2 टेबलस्पून तेल
1 टीस्पून तीळ
1/2 कप किसलेलं सुकं खोबरं
1 टीस्पून धने
1 टेबलस्पून पिठीसाखर
1/4 टीस्पून खसखस
1/4 कप शेव
3-4 टीस्पून चिंचगुळाची चटणी
1/2 टीस्पून बडीशेप
चवीनुसार मीठ
1 टीस्पून गरम मसाला
1 टीस्पून लाल तिखट
तळण्यासाठी तेल

भाग: 3 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 60 मिनिटे

कृती

1. मैद्यात, बेसन, ओवा आणि अर्धा टीस्पून मीठ घालून एकजीव करा. २ टेबलस्पून कडकडीत तेल ह्या मिश्रणात घाला. थोडं थोडं पाणी घालून घट्ट पीठ भिजवून घ्या. १५ मिनिटं झाकून ठेवा.
2. सारणासाठी धने, तीळ, खसखस, बडीशेप २ मिनिटं भाजून घ्या.
3. खोबऱ्याचा कीस गुलाबी रंगावर भाजून घ्या.
4. मिक्सरमध्ये भाजलेले मसाले, खोबरं, लाल तिखट, गरम मसाला, पिठीसाखर आणि मीठ घालून बारीक वाटून घ्या. हे सारण तयार झालं.
5. आता मैद्याचं पीठ जरा मळून ४ गोळे करून घ्या.
6. प्रत्येक गोळ्याची पोळी लाटा. दोन बाजूच्या कडा कापून घ्या.
7. पोळीवर १ टीस्पून चिंचगुळाची चटणी पसरून घ्या.
8. त्यावर १ टीस्पून सारण पसरून घ्या.
9. थोडी शेव बारीक करून घाला. आणि हलक्या हाताने लाटणं फिरवून घ्या म्हणजे सारण पोळीला चिकटेल.
10. शेवटच्या कडेला थोडं पाणी लावून घ्या. पोळीची घट्ट गुंडाळी करून अर्धा इंच रुंदीचे तुकडे करा. प्रत्येक तुकडा सारण दिसेल ती बाजू वर ठेवून हलकेच दाबून घ्या.
11. कढईत तेल गरम करून हे तुकडे मंद आचेवर खरपूस तळून घ्या.
12. खमंग, खुसखुशीत बाकरवडी तयार आहे. गार झाल्यावर आस्वाद घ्या.बाकरवडी हवाबंद डब्यात २-३ आठवडे छान राहते.

cookpad

मसाला आंबोळी

Sudha Kunkalienkar

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 600 मि

घटक

1 कप उडीद डाळ
3 कप तांदूळ
2 टेबलस्पून मेथी दाणे
2 टेबलस्पून पोहे
तेल आंबोळ्या बनवताना तव्यावर लावण्यासाठी
मीठ चवीनुसार
४ कांदे मध्यम बारीक चिरून
 ४ टोमॅटो मध्यम बारीक चिरून
2 टेबलस्पून ताजा खवलेला नारळ
1/2 टीस्पून आमचूर
पाऊण - एक लाल तिखट चमचा (चवीनुसार कमी / जास्त करा)
1 टीस्पून तेल,1/2-3/4 टीस्पून गरम मसाला
1/4 टीस्पून जिरं,1/2 टीस्पून हळद
1 टीस्पून चिरलेली कोथिंबीर
चिमुटभर हिंग
मीठ चवीनुसार
कढीपत्ता ७-८ पानं बारीक चिरून

कृती

1. आंबोळीचं पीठ बनवण्यासाठी उडीद डाळ धुवून पाणी घालून भिजत ठेवा. दुसऱ्या पातेल्यात तांदूळ धुवून त्यात पाणी घाला. तांदुळाच्या पातेल्यात मेथी दाणे आणि पोहे घाला. डाळ व तांदूळ ८ तास भिजवा. उडीद डाळ जुनी नसावी. जुनी असेल तर पीठ आंबत नाही.
2. ८ तासानंतर डाळ आणि तांदुळाचं पाणी उसपून घ्या. मिक्सर मध्ये डाळ वेगळी वाटा. डाळ वाटताना फ्रिज चं थंड पाणी घाला. डाळ वाटताना फार गरम झाली तर पीठ आंबत नाही.
3. तांदूळ, मेथी, पोहे एकत्र वाटून घ्या. ह्यात साधं पाणी घाला. पीठ फार पातळ करू नका कारण आंबल्यावर पीठ थोडं पातळ होतं.
4. वाटलेली डाळ आणि तांदूळ एकत्र करून जड झाकण ठेवून झाकून ठेवा. थंड हवामानात बंद कपाटात / ओव्हन मध्ये - ओव्हन चालू न करताना ठेवा. ८ तासात पीठ छान आंबेल.
5. पीठ मिक्स करून चवीप्रमाणे मीठ घालून एकत्र करा.एका कढईत तेल गरम करून जिरं, हळद, हिंग आणि कढीपत्ता घालून फोडणी करा.फोडणीत कांदा आणि चिमूटभर मीठ घाला. ३-४ मिनिटं मंद आचेवर परता.
6. आता नारळ घाला आणि मिक्स करा. कांदा पारदर्शक होईपर्यंत परता.
7. टोमॅटो घाला आणि मिक्स करून झाकण ठेवून टोमॅटो शिजेपर्यंत शिजवा. मधे मधे मिश्रण ढवळा.
8. लाल तिखट, गरम मसाला, आमचूर, मीठ, कोथींबीर घालून नीट ढवळून घ्या.
9. हा मसाला झणझणीत व्हायला हवा कारण आपण तो आंबोळीच्या पिठात मिक्स करणार आहोत. चवीनुसार लाल तिखट, गरम मसाला घाला.
10. २ मिनिटांनी गॅस बंद करा. मसाला तयार आहे.मसाला आंबोळीच्या पिठात मिक्स करा. तुम्हाला सगळं पीठ एकदम वापरायचं नसेल तर हवं तेवढं पीठ काढून घेऊन त्यात लागेल तसा मसाला घाला. मसाला जास्त घालून चव मस्त येते.आंबोळीसाठी तवा गरम करून घ्या. गॅस बारीक करून तव्यावर पाणी शिंपडून कपड्याने पुसून घ्या. १ डाव पीठ तव्यावर घालून नीट पसरा. उत्तप्प्यापेक्षा पातळ पसरा.
11. झाकण ठेवून एक - दीड मिनिटं भाजा. आता आंबोळी परतून घ्या. आंबोळीवर थोडं तेल सोडा. दोन्ही बाजू छान भाजल्या की गरमागरम सर्व्ह करा.खरपूस भाजलेली आंबोळी लालसर रंगाची दिसते.
12. गरमागरम आंबोळीचा चटणी / सॉस बरोबर आस्वाद घ्या.

एगलेस बनाना मफिन्स

Sudha Kunkalienkar

घटक

1 कप कणिक / मैदा
३ पिकलेली केळी मध्यम आकाराची
1/3 कप साखर
1/4 कप तूप / तेल
3/4 टीस्पून बेकिंग पावडर
1/2 टीस्पून बेकिंग सोडा
1/4 टीस्पून दालचिनी पूड
चिमूटभर मीठ
१-२ टेबलस्पून दूध (गरज पडल्यास)
1 टेबलस्पून मध
आवडीनुसार सुका मेवा

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 50 मि

कृती

1. एका वाडग्यात केळी सोलून कुस्करून घ्या. त्यात साखर, मध आणि तूप/तेल घालून चांगलं एकत्र करून घ्या.
2. दुसऱ्या वाडग्यात कणिक, बेकिंग पावडर, बेकिंग सोडा, मीठ आणि दालचिनी पूड एकत्र करून घ्या.
3. कणकेच्या वाडग्यात केळ्याचे मिश्रण घाला आणि एकत्र करा. जास्त फेटू नका.
4. मिश्रण फार घट्ट असेल तर थोडे दूध घालून मिक्स करा.
5. ओव्हन १९० डिग्री वर गरम करून घ्या.
6. मफिन साच्याना तूप लावून त्यात मोठ्या चमच्याने मिश्रण घाला. पाऊण साचा भरेल एवढं मिश्रण घाला. वरून सुका मेवा घाला.
7. ओव्हन मध्ये १९० डिग्री वर ३०-३५ मिनिटं बेक करा.
8. गरमागरम बनाना मफिन्स कॉफीसोबत सर्व्ह करा.

cookpad

मंगलोरी बन्स

Sudha Kunkalienkar

घटक

दीड कप कणिक
 २ पिकलेली केळीमध्यम आकाराची
१ टेबलस्पून दही (आणखी थोडे जरूर पडल्यास)
4 टेबलस्पून साखर
2 चिमूट बेकिंग सोडा
चिमूटभर मीठ
1/2 टीस्पून जिरं पूड
1 टीस्पून तूप
तेल / तूप पुऱ्या तळायला

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 600 मि

कृती

1. एका वाडग्यात केळ्याचे तुकडे, साखर, जिरं पूड, मीठ घ्या. खायच्या काट्याने केळे मॅश करा आणि मिश्रण एकत्र करा.
2. त्यात कणिक, दही, सोडा आणि १ चमचा तूप घालून सैलसर पीठ भिजवून घ्या. पीठ घट्ट असेल तर आणखी दही घाला. पाणी अजिबात घालू नका.
3. पीठ फार सैल असेल तर थोडी कणिक घाला.
4. तेलाचा हात लावून पीठ जरा मळून घ्या आणि ८ तास झाकून ठेवा.
5. पीठ जरासे मळून लिंबाएवढे गोळे करा आणि थोड्या जाडसर पुऱ्या लाटून घ्या.
6. गरम तेलात / तुपात मध्यम आचेवर पुऱ्या तळून घ्या. पुऱ्या छान फुगतात.
7. हे मंगलोरी बन्स गरम / थंड कसेही खाऊ शकता. चटणी / तुपाबरोबर सर्व्ह करा.

cookpad

अळीव मखाना लाडू

Sudha Kunkalienkar

घटक

1 कप अळीव
2 कप ताजा खवलेला नारळ
1 कप मखाना
2 कप चिरलेला गूळ
1/2कप (नारळाचे पाणीउपलब्ध असेल तर; नसेल तरी हरकत नाही)
1/2 चमचा वेलची पूड
1 टेबलस्पून तूप
आवडीनुसार सुका मेवा
चिमूटभर मीठ (ऐच्छिक)

भाग: 10 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 300 मि

कृती

1. अळिवात नारळ, नारळाचे पाणी आणि गूळ घालून एकत्र करा आणि ३-४ तास झाकून ठेवा.
2. मखाना सुकेच कुरकुरीत होईपर्यंत भाजून घ्या. गार झाल्यावर मिक्सर मध्ये जाडसर वाटून घ्या.एका जाड बुडाच्या भांड्यात अळिवाचे मिश्रण बारीक गॅस वर शिजवा. एक सारखे ढवळत रहा म्हणजे पातेल्याला चिकटणार नाही.
3. मिश्रण सुकले की त्यात वेलची पावडर,तूप, सुका मेवा आणि आवडत असल्यास चिमूटभर मीठ घाला व मिश्रण एकत्र करा.गॅस बंद करून पातेल्यात मखाना ची पूड घाला व ढवळून घ्या.मिश्रण कोमट असताना छोटे लाडू वळा.
4. हे लाडू न्याहरीला, चहाबरोबर खायला द्या.हे लाडू ३-४ दिवसापेक्षा जास्त राहणार असतील तर फ्रिज मध्ये ठेवावे लागतात

रताळ्याची स्वादिष्ट जिलबी

Sudha Kunkalienkar

घटक

1 कप उकडून कुस्करलेली रताळी
2 टेबलस्पून दुधाची पावडर
2 टेबलस्पून कॉर्न फ्लोअर (कॉर्न स्टार्च)
चवीनुसार मीठ
 १ टीस्पून दूध जरूर असल्यास
1/2 टीस्पून खायचा सोडा
१-२ वेलची
1/2 टीस्पून लिंबाचा रस
1 कप साखर
3/4 कप पाणी
1 कप तूप / रिफाईंड तेल जिलबी तळण्यासाठी

भाग: 3 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 40 मि

कृती

1. रताळी धुवून प्रेशर कुकर मध्ये शिजवून घ्या.
2. गार झाल्यावर रताळी सोलून किसून घ्या.
3. रताळ्याच्या किसात कॉर्न फ्लोअर, दुधाची पावडर, मीठ घालून नीट मळून घ्या. पीठ जास्त घट्ट असेल तर थोडं दूध घालून मळा. खायचा सोडा पिठात घालून पीठ एकजीव करा.
4. एका जाड बुडाच्या पातेल्यात साखर आणि पाणी घालून मंद आचेवर उकळून घ्या. पाक थोडा चिकट व्हायला हवा. पाकात लिंबाचा रस, वेलची घाला आणि गॅस बंद करा. तयार पिठाचे छोट्या लिंबाच्या आकाराचे गोळे करा. हाताने लांब लड वळून घ्या. आणि लड गोल फिरवून जिलबीचा आकार द्या.
5. तयार जिलब्या तूप / तेलात तळून टिश्यू पेपर वर काढून नंतर साखरेच्या पाकात घाला. जिलब्या पाकात घालून पाक ४-५ मिनिटं मंद आचेवर उकळू द्या. जिलब्यांमध्ये पाक मुरला की जिलब्या काढून घ्या.
6. अशा प्रकारे जिलब्या करून पाकात घालून घ्या.रताळ्याच्या स्वादिष्ट जिलब्या गरमगरम खायला द्या.

मेथीची स्वादिष्ट पुरी

Sudha Kunkalienkar

घटक

1 कप चिरलेली मेथी
1/2 कप बारीक रवा
1 कप कणिक
४-५ पाकळ्या ठेचलेली लसूण
1 टेबलस्पून दही
1/2 टीस्पून लाल तिखट
1/4 टीस्पून हळद
मीठ चवीनुसार
तेल पुऱ्या तळायला

भाग: 3 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 60 मि

कृती

1. एका परातीत मेथी, दही, हळद,लाल तिखट, लसूण, तेल, मीठ घालून मिश्रण एकजीव करा आणि १५ मिनिटं झाकून ठेवा.
2. मिश्रणात रवा घालून मिश्रण एकत्र करा. कणिक घाला आणि घट्ट पीठ भिजवून घ्या. जरूर पडल्यास थोडं पाणी घाला.
3. १० मिनिटं पीठ झाकून ठेवा.
4. पीठ जरा मळून घ्या आणि आवडीच्या आकाराच्या जरा जाडसर पुऱ्या लाटा. गरम तेलात पुऱ्या तळून घ्या.
5. मेथीच्या स्वादिष्ट पुऱ्या चटणी किंवा सॉस सोबत खायला द्या.

cookpad

कटाचं टोमॅटो रसम - पावसाळा स्पेशल

Sudha Kunkalienkar

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 30 मि

घटक

4 टोमॅटो मध्यम आकाराचे
2-3 कप कट / पाणी
१-२ पाकळ्या ठेचलेली लसूण (ऐच्छिक)
चिंचेचा कोळ टीस्पून (जरूर पडल्यास)
1 टीस्पून धने पावडर
1/2 टीस्पून जिरे पावडर
1/2 टीस्पून काळी मिरी पावडर
2 टीस्पून चिरलेली कोथिंबीर
1 टीस्पून तूप / तेल
1/4 टीस्पून मोहरी
1/4 टीस्पून जिरं
मेथी दाणे ५-६
1/4 टीस्पून हळद
चिमूटभर हिंग
७-८ कढीपत्ता पानं
१-२ सुक्या लाल मिरच्यामधे चीर देऊन
मीठ चवीनुसार

कृती

1. टोमॅटो बारीक चिरून घ्या.
2. एका पातेल्यात तूप / तेल गरम करून मोहरी, जिरं, मेथी दाणे, हळद, हिंग, लाल मिरच्या, कढीपत्ता घालून फोडणी करा.
3. त्यात टोमॅटो घाला आणि २-३ मिनिटं चांगलं परतून घ्या.
4. मीठ घाला. झाकण ठेवून टोमॅटो मऊ होईपर्यंत शिजवून घ्या. शिजताना पाणी घालू नका.
5. चमच्याने टोमॅटो मॅश करून घ्या.
6. कट / पाणी घालून एक उकळी काढा.
7. त्यात धने पावडर, जिरे पावडर, मिरी पावडर, लसूण आणि चिंचेचा कोळ घाला. ४-५ मिनिटं उकळून घ्या.
8. पाणी घालून रसम हवे तेवढे पातळ करून घ्या.
9. चिरलेली कोथिंबीर घालून १ मिनिट उकळा.
10. चविष्ट टोमॅटो रसम तयार आहे. गरमागरम रसम सूप म्हणून सर्व्ह करा किंवा भाताबरोबर सर्व्ह करा.

cookpad

सुकरुंडे (गोवा / मंगलोर कडचा पारंपरिक पदार्थ)

Sudha Kunkalienkar

घटक

दीड कप चण्याची डाळ
दीड कप बारीक चिरलेला गूळ (आवडीप्रमाणे कमी जास्त करा)
1 कप ताजा खवलेला नारळ
1/4 चमचा मीठ
1/2 चमचा वेलची पावडर
3 टेबलस्पून मैदा
चिमूटभर हळद
तेल / तूप तळायला

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 60 मि

कृती

1. चण्याची डाळ धुवून ३ कप पाणी, चिमूटभर हळद आणि २ थेम्ब तेल घालून प्रेशर कुकर मध्ये शिजवून घ्या.
2. एका जाड बुडाच्या पातेल्यात शिजलेली डाळ, गूळ घालून एकत्र करा आणि मंद आचेवर मिश्रण घट्ट होईपर्यंत शिजवा. मिश्रण मधे मधे ढवळत रहा म्हणजे पातेल्याला चिकटणार नाही.
3. मीठ आणि खवलेला नारळ घालून मिश्रण एकत्र करा.
4. मिश्रण सुकत आले की गॅस बंद करा आणि वेलची पावडर घालून मिश्रण थंड करण्यास ठेवा. हे पुरण पोळी सारखं पुरण आहे पण ह्यात नारळ घातला आहे.
5. एका वाडग्यात मैदा आणि एक चिमूटभर मीठ घ्या. त्यात पाणी घालून डोश्याच्या पिठासारखे भिजवा.
6. पुरणाचे छोटे गोळे करून घ्या.
7. एका कढईत तेल / तूप गरम करा.
8. पुराणाचे गोळे मैद्याच्या मिश्रणात बुडवून गरम तेलात मंद आचेवर सोनेरी रंगावर तळून घ्या.
9. गरमागरम सुकरुंडे साजूक तुपाबरोबर खायला द्या.

cookpad

तिळकूट (कारळे तिळाची चटणी)

Sudha Kunkalienkar

घटक

1 कप किसलेलं सुकं खोबरं दीड
1 कप कारळे तीळ
3/4 कप लसूण
चमचा लाल तिखट दीड
१ चमचा चिरलेला गूळ (आवडत असेल तर)
१ चमचा चिंच / आमचूर अर्धा चमचा
चवीनुसार मीठ

भाग: 3 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 25 मि

कृती

1. तीळ खमंग भाजून घ्या आणि गार करा.
2. सुकं खोबरं खमंग भाजून घ्या आणि गार करा.
3. खोबरं आणि तीळ मिक्सर मध्ये वेगवेगळे वाटून घ्या. तीळ जरा जाडसर ठेवा.
4. लसूण कुटून / मिक्सर मध्ये बारीक घ्या. त्यात चिंच / आमचूर, तिखट, मीठ, गूळ घालून मिक्स करा.
5. खोबरं व तिळाची पूड घालून एकत्र करा. मिक्सर मध्ये अर्धा मिनिट पल्स मोड वर फिरवा.
6. खमंग, चविष्ट तिळकूट तयार आहे. कशाही बरोबर ही छान लागते.
7. टीप - चटणीचं टेक्सचर तुम्ही कोणते तीळ घालता त्यानुसार बदलतं.

cookpad

अळूचं फदफदं - पारंपरिक सात्विक भाजी

Sudha Kunkalienkar

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 360 मि

घटक

१८-२० अळूची पानं
1/4 कप कच्चे शेंगदाणे
1/4 कप काजूगर
1 टीस्पून तांदुळाचं पीठ
1/2-3/4 टीस्पून गोडा मसाला
2 टीस्पून चिरलेला गूळ
4 सुक्या लाल मिरच्या (मधे चीर देऊन)
७-८ पानं कढीपत्ता
४-५ मेथीदाणे
1 टेबलस्पून ताजा खवलेला नारळ
1 टेबलस्पून चिंचेचा कोळ
1/4 टीस्पून मोहरी
चवीनुसार मीठ
1 टेबलस्पून तेल
1/2 टीस्पून हळद
चिमूटभर हिंग

कृती

1. शेंगदाणे आणि काजूगर वेगवेगळे भांड्यात ५-६ तास पाण्यात भिजवून ठेवा.
2. अळूची पानं नीट धुवून बारीक चिरून घ्या. पानांचे देठ धुवून सोलून घ्या आणि बारीक चिरून घ्या.
3. अळूची पानं आणि देठ एका पातेल्यात घाला; त्यात पाणी घालू नका. भिजवलेले काजू दुसऱ्या पातेल्यात घाला; अर्धा कप पाणी घाला. दोन्ही प्रेशर कुकर मध्ये शिजवून घ्या.
4. भिजवलेले शेंगदाणे १ कप पाणी घालून प्रेशर कुकर मध्ये शिजवून घ्या. शेंगदाणे शिजायला जास्त वेळ लागतो.
5. शिजवलेलं अळू गरम असतानाच त्यात तांदुळाचं पीठ घाला आणि मिश्रण चमच्याने घोटून एकजीव करा.
6. एका कढईत तेल घालून मोहरी, हळद, हिंग, मेथीदाणे, कढीपत्ता आणि लाल मिरच्या घालून खमंग फोडणी करा.
7. फोडणीत अळू घाला. चिंचेचा कोळ घाला. मिश्रण ढवळून घ्या.
8. शिजवलेले शेंगदाणे आणि काजू दोन्ही पाण्यासकट घाला.
9. मीठ, गूळ, गोडा मसाला, नारळ घालून मिश्रण ढवळून घ्या. एक उकळी काढा.
10. मिश्रण फार दाट असेल तर पाणी घालून उकळी काढा. ही भाजी आमटीपेक्षा दाट असते.
11. ५ मिनिटं उकळून गॅस बंद करा.
12. अळूचं चविष्ट फदफदं तयार आहे. गरमगरम भाजी पोळी / भाताबरोबर सर्व्ह करा.

मक्याचे मोदक

Sudha Kunkalienkar

घटक

1+1/2 कप अमेरिकन स्वीट कॉर्न
1/4 कप साखर
1 टेबलस्पून चिरलेला गूळ
2 टेबलस्पून किसलेलं सुकं खोबरं
1/2 कप मक्याचं पीठ (आपण मक्याच्या भाकरीसाठी वापरतो ते)
1 टेबलस्पून कॉर्न स्टार्च (पांढरं कॉर्नफ्लोअर)
2 टीस्पून तूप
1/2 कप मोदकाचं / तांदुळाचं पीठ
2-3 चिमूट वेलची पूड
2 चिमूट मीठ
1/2 टीस्पून तेल

भाग: 3 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 60 मि

कृती

1. स्वीट कॉर्न शिजवून घ्या. पाणी काढून टाका आणि कॉर्न मिक्सरमध्ये बारीक वाटून घ्या.
2. एका कढईत १ चमचा तूप घालून त्यात वाटलेले कॉर्न घाला. मंद आचेवर परतत राहा.
3. मिश्रण घट्ट व्हायला लागलं की त्यात साखर आणि गूळ घालून शिजवा. मिश्रण घट्ट व्हायला लागलं की त्यात सुकं खोबरं घाला, मीठ घाला आणि शिजवत राहा.
4. मिश्रण कढईच्या कडा सोडू लागलं की गॅस बंद करा. वेलची पूड घालून एकजीव करा आणि ताटलीत पसरून मिश्रण गार करून घ्या. सारण तयार आहे.
5. आता आपल्याला तांदुळाची आणि मक्याची वेगवेगळी उकड कापाण्यात किंचित मीठ आणि अर्धा टीस्पून साजूक तूप घालून पाणी उकळा.ढायची आहे. तांदुळाच्या उकडीसाठी एका पातेल्यात पाव कप +१ टेबलस्पून पाणी घ्या.
6. पाणी उकळलं की त्यात तांदुळाचं पीठ घालून लगेच झाकण ठेवून २ मिनिटं मक्याच्या पिठाच्या उकडीसाठी एका पातेल्यात पाव कप +१ टेबलस्पून पाणी घ्या. वाफवा. गॅस बंद करून पीठ झाकून ठेवा.
7. पाण्यात किंचित मीठ आणि अर्धा टीस्पून साजूक तूप घालून पाणी उकपाणी उकळलं की त्यात मक्याचं पीठ घालून लगेच झाकण ठेवून २ मिनिटं वाफवा. गॅस बंद करून त्यात कॉर्नस्टार्च घालून मिश्रण एकजीव करा आणि पीठ झाकून ठेवा.ळा.
8. १० मिनिटांनी उकड गरम असतानाच दोन्ही पिदोन्ही उकडीचे छोटे गोळे घेऊन त्याचा एक गोळा बनवा. आणि हाताची बोटं वापरून त्याची पारी बनवा - जेवढी पातळ बनवता येईल तेवढी. छान दुरंगी पारी तयार होईल.ठं वेगवेगळी छान मळून घ्या. एक पांढरा आणि एक पिवळा असे दोन उकडीचे गोळे तयार होतील.
9. पारीत १ चमचा सारण घाला. पारीला हलक्या हाताने कळ्या काढा- जेव्हढ्या येतील तेव्हढ्या. कळ्या एकत्र करून मोदकाला सुबक नाक काढा.
10. तयार मोदक ओल्या फडक्याखाली ठेवा म्हणजे सुकणार नाही.मोदक पात्रात / पातेल्यात पाणी उकळा. मोदक वाफवायच्या ताटलीत पातळ कपडा ओला करून पसरवा.प्रत्येक मोदकाचा बेस (बूड) पाण्यात बुडवून ताटलीत ठेवा. पाणी उकळलं की ताटली मोदक पात्रात / पातेल्यात ठेवून वाफवून घ्या. मध्यम आचेवर २०-२५ मिनिटं लागतात.मक्याचे स्वादिष्ट मोदक साजूक तुपासोबत खायला द्या.

मिरची वडा - पावसाळा स्पेशल

Sudha Kunkalienkar

भाग: 3 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 30 मि

घटक

८-१० भावनगरी मिरच्या
६-७ मध्यम उकडलेले बटाटे
1/2 टीस्पून लाल तिखट
1/2 टीस्पून जिरे पूड
1/2 टीस्पून धने पूड
1/2 टीस्पून हळद
1/2 टीस्पून आमचूर
1 चमचा चिरलेली कोथिंबीर
चवीनुसार मीठ
२ टीस्पून तेल आणि तळण्याकरता

बाहेरील आवरणासाठी
6 टेबलस्पून बेसन
2 टेबलस्पून तांदूळ पीठ
1/4 टीस्पून लाल तिखट
1/4 टीस्पून हळद
1/4 टीस्पून ओवा
2 चिमूट हिंग
चवीनुसार मीठ

कृती

1. मिरच्या धुवून सुकवून घ्या. देठं काढू नका. प्रत्येक मिरचीला एका बाजूने उभी चीर द्या. पूर्ण कापू नका.
2. हलक्या हाताने मिरचीच्या शीरा आणि बिया काढून टाका. हे करताना शक्यतो हातात ग्लोव्हज किंवा प्लास्टिक पिशवी घाला. नाहीतर नंतर हाताची आग होईल.
3. बटाटे साले काढून कुस्करून घ्या.
4. एका कढईत २ चमचे तेल गरम करून त्यात हळद घाला.
5. बटाट्याचा कुस्करा, लाल तिखट,धने, जिरे पूड, आमचूर, मीठ आणि चिरलेली कोथिंबीर घालून एकत्र करा. चांगले मिक्स झाले की मिश्रण एका ताटलीत काढून गार करायला ठेवा.
6. हे मिश्रण प्रत्येक मिरचीमध्ये भरा. मिरची तुटू देऊ नका.
7. बाहेरील आवरणासाठी एका वाडग्यात बेसन आणि बाकी सर्व पदार्थ एकत्र करा. पाणी घालून जाडसर पीठ भिजवून घ्या. नेहमीच्या भज्यांच्या पिठापेक्षा जाड हवे.
8. एका कढईत तळण्यासाठी तेल गरम करा. २ चमचे कडकडीत तेल बेसनाच्या पिठात घालून मिक्स करा.
9. आता मिरची ह्या बेसनाच्या पिठात बुडवून तेलात सोडा. आणि खमंग तळून घ्या.
10. गरमागरम मिरची वडा वर चाट मसाला भुरभुरवून खायला द्या.

उकडीचे मोदक

Sudha Kunkalienkar

घटक

4 कप ताजा खवलेला नारळ
३ कप चिरलेला गूळ (जास्त गोड हवं असेल तर जास्त घाला)
2 टीस्पून लोणी / साजूक तूप
2 चिमूट मीठ
1/4 टीस्पून वेलची पावडर
 ४ कप मोदकाचं पीठ (नसेल तर तांदुळाचं पीठ वापरा)
१ टीस्पून तेल अंदाजे उकड मळायला

भाग: 6 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 200 मि

कृती

1. नारळ, गूळ एकत्र करून मंद आचेवर शिजवा. घट्ट होत आलं की मीठ आणि वेलची पूड घालून गॅस बंद करा. आणि सारण गार करून घ्या.
2. उकडीसाठी एका पातेल्यात पावणेचार कप पाणी घ्या.
3. पाण्यात चिमूटभर मीठ आणि लोणी / साजूक तूप घालून पाणी उकळा. लोणी घातलं तर उकड छान मऊ होते.
4. पाणी उकळलं की त्यात मोदकाचं पीठ घालून लगेच झाकण ठेवून २ मिनिटं वाफवा. गॅस बंद करून पीठ झाकून ठेवा.
5. १० मिनिटांनी उकड गरम असतानाच छान मळून घ्या.
6. उकडीचा छोटा गोळा घ्या. आणि हाताची बोटं वापरून त्याची पारी बनवा.
7. पारीत १ चमचा सारण घाला. पारीला हलक्या हाताने कळ्या काढा- जेव्हढ्या येतील तेव्हढ्या.
8. आता सगळ्यात महत्त्वाची स्टेप - कळ्या एकत्र करून मोदकाला नाक बनवा. टीप - अंगठा आणि पहिलं बोट वापरून कळ्या एकत्र करा. त्यावेळी हाताचा पंजा पोकळ असला पाहिजे म्हणजे मोदक चेपणार नाही.
9. मोदकाचं नाक जास्त जाड असेल तर थोडी उकड काढून टाकून ते सुबक करा.
10. तयार मोदक ओल्या फडक्याखाली ठेवा म्हणजे सुकणार नाही.
11. मोदक पात्रात / पातेल्यात पाणी उकळा. मोदक वाफवायच्या ताटलीत पातळ कपडा ओला करून पसरवा.
12. प्रत्येक मोदकाचा बेस (बूड) पाण्यात बुडवून ताटलीत ठेवा.
13. पाणी उकळलं की ताटली मोदक पात्रात / पातेल्यात ठेवून वाफवून घ्या. मध्यम आचेवर २०-२५ मिनिटं लागतात.
14. साजूक तुपाबरोबर खायला द्या.

भेंडीची चिंगु (चिंच गुळाची) भाजी

Sudha Kunkalienkar

घटक

४०० ग्राम भेंडी - अंदाजे
1 टेबलस्पून चिंचेचा कोळ
चिरलेला गूळ १-२ टीस्पून (आवडीनुसार कमी / जास्त करा)
1 टीस्पून गोडा मसाला
1/2 टीस्पून लाल तिखट
1 टेबलस्पून ताजा खवलेला नारळ
1 टीस्पून चिरलेली कोथिंबीर
1 टेबलस्पून तेल
1/4 टीस्पून मोहरी
1/2 टीस्पून हळद
1/4 टीस्पून जिरं
1 चिमूट हिंग
मीठ चवीनुसार

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 30 मि

कृती

1. भेंडी धुवून पुसून घ्या. अर्ध्या इंचाचे तुकडे करा. चिंच पाण्यात भिजवून कोळ करून घ्या.
2. एका पातेल्यात तेल गरम करून मोहरी, जिरं, हळद, हिंग घालून फोडणी करा.
3. गॅस बारीक करून त्यात भेंडीचे तुकडे घाला. पाणी घालू नका.
4. मोठ्या आचेवर २-३ मिनिटं परतून झाकण ठेवून ३-४ मिनिटं वाफ काढा. मध्ये मध्ये झाकण उघडून ढवळा.
5. भेंडीचे तुकडे बुडतील एवढं पाणी घाला. चिंचेचा कोळ घाला.
6. झाकण ठेवून मंद गॅस वर भेंडी नरम होईपर्यंत शिजवा. पीठ होईपर्यंत शिजवू नका.
7. भाजीत गूळ, गोडा मसाला, लाल तिखट, नारळ, कोथिंबीर आणि मीठ घालून मिक्स करा.
8. पाणी घालून भाजी जितकी पातळ हवी असेल तेवढी करा. ह्या भाजीला फार रस नसतो.
9. एक उकळी काढून गॅस बंद करा.
10. गरमागरम चविष्ट भाजी पोळी / भाताबरोबर खायला द्या.

cookpad

मठरी - लोकप्रिय राजस्थानी पदार्थ

Sudha Kunkalienkar

घटक

2 कप मैदा
1 कप बारीक रवा
टेबलस्पून तूप दीड
1 टेबलस्पून जिरं
1/2 टेबलस्पून काळी मिरी
1 टेबलस्पून ओवा
मीठ चवीनुसार
तेल तळण्यासाठी

भाग: 20 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 300 मि

कृती

1. जिरं, ओवा आणि काळी मिरी मंद आचेवर वेगवेगळी भाजून घ्या. भाजलेल्या मसाल्याचा खमंग सुगंध येईपर्यंत भाजा. थंड झाल्यावर तिन्ही जिन्नस वेगवेगळे जाडसर कुटून घ्या.
2. एका परातीत मैदा, रवा, मीठ घ्या. त्यात वर कुटलेले जिन्नस घाला.
3. तूप कडकडीत गरम करून परातीत ओता. मिश्रण एकत्र करून घ्या.
4. थोडं थोडं पाणी घालून घट्ट पीठ भिजवून घ्या. ३-४ तास झाकून ठेवा.
5. पीठ ३-४ मिनिटं मळून घ्या. पिठाचे गोळे करून जरा मोठी पुरी लाटून घ्या. पुरीवर थोडी सुकी कणिक भुरभुरवा. आणि ४ घड्या घालून घ्या. पिठाचा चौकोनी आकाराची लाटी होईल.
6. लाटी जाडसर लाटून त्यावर खायच्या काट्याने टोचे मारा. नंतर पोळीचे आवडीप्रमाणे तुकडे करून घ्या.
7. तेल गरम करून हे तुकडे मंद आचेवर तेलात तळून घ्या. खमंग खुसखुशीत मठरी तयार आहे.
8. थंड झाल्यावर हवाबंद डब्यात भरून ठेवा. २-३ आठवडे छान राहतात.

नारळाच्या रसातल्या शेवया / शिरवळ्या

Sudha Kunkalienkar

घटक

सव्वा कप तांदुळाचं पीठ (सुवासिक तांदुळाचं पीठ / मोदकाचे पीठ असेल तर उत्तम)
2 चमचे लोणी / साजूक तूप
1 चमचा तेल
1 कप पाणी
1 कप ताजा खवलेला नारळ
१/३ ते अर्धा कप चिरलेला गूळ
1/4 चमचा वेलची पूड
चवीनुसार मीठ

भाग: 3 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 90 मि

कृती

1. एका पातेल्यात १ कप पाणी गरम करा. त्यात लोणी / साजूक तूप आणि अर्धा चमचा मीठ घाला.
2. पाण्याला उकळी आली की गॅस बारीक करून त्यात तांदुळाचं पीठ घाला. एकदा ढवळून घ्या.
3. गॅस बंद करून पातेल्यावर झाकण ठेवून १५ मिनिटं पीठ मुरू द्या.
4. पीठ एका परातीत घेऊन छान मळून घ्या. हवं असल्यास हाताला थोडं तेल लावा. पीठ मध्यम घट्ट मळा. जरूर पडल्यास थोडं पाणी लावा.
5. पिठाचे ४ इंच लांबीचे आणि दीड इंच रुंदीचे मुटके बनवा.
6. एका मोठ्या पातेल्यात ४ लिटर पाणी घेऊन ते उकळा. पाणी उकळलं की पिठाचे मुटके त्यात सोडा. सुरुवातीला मुटके पातेल्याच्या तळाशी जातील.
7. पाणी उकळत ठेवा. मुटके शिजले की पाण्यात वर तरंगतील. आता गॅस बारीक करा.
8. गरम मुटके पाण्यातून काढून शेवेच्या सोऱ्यात घाला आणि शेवया पाडून घ्या. प्रत्येक मुटक्याच्या शेवया ताटात बाजूबाजूला पाडा म्हणजे वाढायला सोपं पडतं.
9. पितळेचा / स्टील चा सोऱ्या वापरत असाल तर सोऱ्याला नॅपकिन गुंडाळा म्हणजे हात भाजणार नाही.
10. नारळाच्या रसासाठी खवलेला नारळ मिक्सरमध्ये थोडं पाणी घालून बारीक वाटून घ्या. वाटलेला नारळ मलमलच्या कपड्यावर घालून नारळाचं दूध गाळून घ्या. वाटलेला नारळाचा चव परत एकदा पाणी घालून मिक्सर मध्ये वाटून घ्या आणि दूध गाळून घ्या.
11. नारळाच्या दुधात चिरलेला गूळ, चिमूटभर मीठ आणि वेलची पूड घालून गूळ विरघळेपर्यंत मिक्स करा.
12. शेवया आणि नारळाचा रस तयार आहे. खाताना शेवया नारळाच्या रसात २ मिनिटं बुडवून ठेवा आणि नंतर स्वादिष्ट शेवयांचा आस्वाद घ्या.

cookpad

अंबाडीची भाजी

Sudha Kunkalienkar

घटक

१ जुडी अंबाडीची पानं (साधारण दीड कप भाजी चिरून)
1/4 कप तांदूळ
1/4 कप चणाडाळ
४-५ लाल सुक्या मिरच्या
१२ पाकळ्या लसूण
चवीनुसार मीठ
1 टेबलस्पून तेल
1/4 चमचा मोहरी
1/2 चमचा हळद
चिमूटभर हिंग
४-५ मेथी दाणे

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 20मिनिट

कृती

1. तांदूळ आणि चणाडाळ धुवून वेगवेगळी ६ तास भिजत घाला.
2. अंबाडीची पानं काढून धुवून घ्या. फक्त पानं काढा - देठ घेऊ नका. पानं बारीक चिरून घ्या.
3. डाळ, तांदुळातलं पाणी काढून टाका. आणि तांदूळ हाताने थोडे चुरून घ्या.
4. एका पातेल्यात तेल गरम करून मोहरी, हळद, हिंग घालून फोडणी करा. फोडणीत मेथी दाणे घाला.
5. लसणीचे मध्यम तुकडे करून फोडणीत घाला आणि गुलाबी रंगावर परतून घ्या. लाल मिरच्यांना मध्ये चीर देऊन त्या फोडणीत घाला.
6. आता त्यात चिरलेली अंबाडी तांदूळ आणि डाळ घाला. एकदा ढवळून झाकण ठेवून पाणी न घालता वाफ काढा.
7. मिश्रण बुडेल एवढं पाणी घाला. मीठ घाला.
8. भाजी शिजवण्यासाठी मी प्रेशर कुकर वापरते. भाजीची पातेली प्रेशर कुकर मध्ये ठेवून २ शिट्या काढल्या की भाजी शिजते. तुम्हाला प्रेशर कुकर वापरायचा नसेल तर त्याच पातेल्यात मंद आचेवर भाजी शिजवून घ्या. मध्ये मध्ये ढवळत राहा आणि लागलं तर थोडं पाणी घाला.
9. प्रेशर कुकर मध्ये शिजवलेली भाजी बाहेर काढून पातळ / दाट हवी असेल त्यानुसार पाणी घाला / आटवा. हे करताना गॅस बारीक ठेवा.
10. चविष्ट आणि पौष्टिक अंबाडीची भाजी तयार आहे. भाकरी / पोळीबरोबर किंवा नुसतीच भाजी खायला द्या. खाताना वरून थोडं कच्चे शेंगदाणा तेल घातलं तर भाजी आणखी स्वादिष्ट लागते.

cookpad

कुळथाचे पिठलं / पिठी

Sudha Kunkalienkar

घटक

3 टेबलस्पून कुळीथ पीठ
४ कोकम (मध्यम आकाराचे तुकडे करून)
१० पाकळ्या लसूण मध्यम आकाराचे तुकडे करून
१ चमचा चिरलेली कोथिंबीर (ऐच्छिक)
1/2 चमचा ठेचलेली हिरवी मिरची
1 चमचा तेल
1/4 चमचा मोहरी
चिमूटभर हिंग
1/4 चमचा हळद
मीठ चवीनुसार

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 15 मि

कृती

1. एका कढईत तेल गरम करून मोहरी, हळद, हिंग घालून फोडणी करून घ्या.
2. फोडणीत लसणीचे तुकडे घालून गुलाबी रंगावर परतून घ्या.
3. आता त्यात ठेचलेली मिरची घाला.
4. त्यात १ लिटर पाणी घाला. मीठ आणि कोकम घाला आणि पाण्याला उकळी काढा.
5. आता गॅस बारीक करून अर्धा टेबलस्पून कुळथाचं पीठ हाताच्या बोटांनी उकळत्या पाण्यात भुरभुरवा.
6. गॅस मोठा करून पाण्याला उकळी काढा. गुठळ्या असतील तर त्या पळीने मोडून घ्या.
7. स्टेप्स ५ आणि ६ सगळं पीठ संपेपर्यंत करत राहा.
8. आता गॅस बारीक करून पिठलं १० मिनिटं शिजवा. मधे मधे ढवळा. पिठल्याचा छान दरवळ यायला लागेल. हे पिठलं आमटीपेक्षा दाट असतं. फार दाट झालं असेल तर थोडे पाणी घाला.
9. नारळ, कोथिंबीर घालून एक उकळी काढा आणि गॅस बंद करा.
10. गरमागरम पिठलं भाकरी / पोळी किंवा भाताबरोबर खायला घ्या आणि स्वर्गीय जेवणाचा आनंद घ्या.

दाबेली बाइट्स - इनोव्हेटिव्ह फ्युजन स्टार्टर

Sudha Kunkalienkar

घटक

२-३ मध्यम आकाराचे बटाटे
२० छोटे टोस्ट / रस्क / १० (२-३ इंच लांबीचे)
2 टेबलस्पून दाबेली मसाला
1 टेबलस्पून तेल
2 टेबलस्पून बारीक शेव
1/4 कप चिंचगुळाची गोड चटणी
2 टेबलस्पून लाल मिरच्यांची तिखट चटणी
2 टेबलस्पून मसाला शेंगदाणे (ऐच्छिक)
2 टेबलस्पून डाळिंबाचे दाणे

भाग: 6 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 40 मि

कृती

1. बटाटे उकडून गार करा. बटाटे सोलून किसून घ्या.
2. एका कढईत तेल गरम करून त्यात किसलेले बटाटे घाला. दाबेली मसाला घाला. मिश्रण एकत्र करून एकजीव करा. चांगलं गरम झालं की गॅस बंद करून मिश्रण गार करून घ्या. दाबेलीची भाजी तयार आहे. भाजीत चिरलेला कांदा, चवीनुसार गोड चटणी आणि तिखट चटणी घालून मिश्रण एकजीव करा.
3. टोस्ट मोठे असतील तर पातळ धारदार सुरीने टोस्ट चे हव्या त्या मापाचे तुकडे करून घ्या.सर्व्ह करताना प्रत्येक टोस्ट वर थोडं भाजीचं मिश्रण पसरावा. त्यावर थोडी बारीक शेव आणि डाळिंबाचे दाणे घाला.
4. चविष्ट दाबेली बाइट्स तयार आहेत.

भाजणीची चकली

Sudha Kunkalienkar

घटक

3 कप तांदळाचं पीठ
3/4 कप बेसन
1 कप उडीद डाळीचं पीठ
१/८ कप कणिक
१/८ कप पोह्याचं पीठ
1/2 कप जिरेपूड
4 कप तयार भाजणी
4 कप पाणी
4 टेबलस्पून लोणी / तेल
चवीनुसार मीठ
1/4 चमचा हळद
3/4-1 चमचा लाल तिखट
1/4 चमचा हिंग
2 टेबलस्पून तीळ
१ टेबलस्पून ओवा

भाग: 10 सर्विंग
वेळ: 120 मि

कृती

1. भाजणीची कृती - सर्वसाहित्य एकत्र करून मंद आचेवर ३-४ मिनिटं भाजा. भाजणी तयार आहे.
2. एका पातेल्यात ४ कप पाणी गरम करायला ठेवा. उकळी आली की भाजणी आणि तीळ वगळून सर्व साहित्य घाला. पातेलं गॅसवरून उतरावा. पाण्याचे बुडबुडे येणं बंद झाले की भाजणी घाला आणि तीळ वगळून सर्व साहित्य घाला. मिक्स करा. मंद गॅसवर झाकण ठेवून २ मिनिटं वाफ आणा. गॅस बंद करा. पिठात तीळ घाला आणि २-३ तास झाकून ठेवा.
3. पीठ छान मळून घ्या. जरूर पडल्यास पीठ मळताना हात पाण्यात बुडवून घ्या.
4. चकल्या पाडून गरम तेलात मध्यम आचेवर तळून घ्या.
5. गार झाल्यावर हवाबंद डब्यात भरून ठेवा. चकल्या १५ दिवस छान राहतात.

cookpad

खमंग खुसखुशीत स्वादिष्ट शेंगदाण्याची पोळी

Sudha Kunkalienkar

घटक

1 कप भाजलेले शेंगदाणे
1 कप चिरलेला गूळ
1/2 चिमूट मीठ
1/4 टीस्पून वेलची पूड
2 चिमूट मीठ
1 कप कणिक
1/2 टीस्पून तेल
तांदुळाचं पीठ पोळ्या करताना लावायला

भाग: 3 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 60 मि

कृती

1. बाहेरील आवरणासाठी कणिक, तेल, २ चिमूट मीठ घालून पीठ भिजवून घ्या. फार सैल नको आणि फार घट्ट ही नको.
2. सारण बनवण्यासाठी -
3. भाजलेले शेंगदाणे आणि गूळ मिक्सर मध्ये फिरवून बारीक करून घ्या. शेंगदाण्याची सालं नाही काढली तरी चालतात. जरा ओलसर मिश्रण होईल. मिश्रण ताटलीत काढून घ्या.
4. मिश्रणात अर्धी चिमूट मीठ (ऐच्छिक), वेलची पूड घालून मिक्स करा. सारणाचा गोळा तयार होईल. ह्या पोळीच्या सारणात मी किंचित मीठ घालते. तुम्हाला आवडत नसेल तर घालू नका.
5. पिठाचे २ छोटे गोळे घेऊन २ पुऱ्या लाटून घ्या.
6. पिठाच्या गोळ्याच्या दुप्पट सारणाचा गोळा घेऊन तो एका पुरीवर पसरावा. त्यावर दुसरी पुरी ठेवा आणि कडा बंद करा.
7. हलक्या हाताने पोळी लाटून घ्या.
8. कडा सुरीने / कातण्याने कापून काढून टाका.
9. पोळी मध्यम आचेवर दोन्ही बाजूनी खरपूस भाजून घ्या.
10. खमंग खुसखुशीत शेंगदाण्याची पोळी साजूक तुपाबरोबर खायला द्या.
11. शेंगदाण्याच्या पोळ्या फ्रिजमध्ये ठेवू नका. ४-५ दिवस टिकतात.

cookpad

वॉलडॉर्फ सॅलड

Sudha Kunkalienkar

घटक

१ मध्यम आकाराचे सफरचंद मोठे तुकडे करून
१ कप कलिंगडाचे मोठे तुकडे
१ कप टरबूज मोठे तुकडे
1/2 कप अननस मोठे तुकडे
1/2   लिंबाची साल
2 टेबलस्पून मध
1/2 टीस्पून लिंबाचा रस
1/2 टीस्पून दालचिनी पावडर
2-3 चिमूट जायफळ पावडर
3 कप दही
१५-२० बेदाणे
१५-२० बदाम तुकडे करून
चवीनुसार मीठ
लेट्युसची पाने सर्व्हिन्ग साठी

भाग: 4 सर्व्हिंग्ज
वेळ: 300 मि

कृती

1. दही एका पातळ कापडात बांधून ३-४ तास टांगून ठेवा. म्हणजे त्याचा चक्का बनेल.
2. ह्या चक्क्यात लिंबाची साल बारीक किसणीने किसून घाला. मध, दालचिनी पावडर, जायफळ पावडर आणि मीठ घालून एकत्र करा.
3. ताजी कापलेली फळं, बेदाणे आणि बदामाचे काप घालून एकत्र करा आणि फ्रीज मध्ये गार ठेवून करा. मिश्रण फार घट्ट झालं असेल तर थोडं दही घालून एकजीव करा. मिश्रण क्रिम सारखं असायला हवं. हे सॅलड गार सर्व्ह करायचे असतं.
4. सर्व्ह करताना लेट्युस ची पाने प्लेट मध्ये पसरवा आणि त्यावर हे सॅलड घालून सर्व्ह करा थंडगार चविष्ट वॉलडॉर्फ सॅलड.

cookpad

रताळ्याची करंजी

Sudha Kunkalienkar

घटक

1/4 किलो रताळी
3-4 टेबलस्पून राजगिऱ्याचे पीठ
3/4 कप ताजा खवलेला नारळ
अर्धा कप चिरलेला गूळ + १ टेबलस्पून (पुरण जास्त गोड हवे असेल तर पाऊण कप घाला)
 १०-१२ काजू बारीक तुकडे करून
1/4 चमचा वेलची पूड
मीठ चवीनुसार
साजूक तूप करंज्या भाजायला

भाग: 2 सर्व्हिंग्ज

कृती

1. रताळी धुवून त्याचे २-३ इंच लांबीचे तुकडे करा. तवा गरम करून हे रताळ्याचे तुकडे तव्यावर मंद आचेवर नरम होईपर्यंत भाजून घ्या.
2. रताळी गार करून किसून घ्या. सालं जाड असतील तर सालं काढा नाहीतर सालासकट किसून घ्या.
3. नारळ आणि गूळ एकत्र करून मंद गॅस वर गूळ वितळेपर्यंत शिजवा. मिश्रणात चिमूटभर मीठ, काजूचे तुकडे आणि वेलची पूड घालून मिश्रण एकत्र करा आणि गार करायला ठेवा. करंजीत भरायचं पुरण तयार आहे.
4. थोडं थोडं राजगिऱ्याचं पीठ रताळ्याच्या किसात मध्ये घालून नीट एकत्र करा. किंचित मीठ घाला. पोळीच्या कणकेसारखा घट्ट गोळा मळून घ्या. जरूर पडल्यास थोडं पाणी लावून मळून घ्या.
5. पिठाचे लिंबाएवढे गोळे करून घ्या.
6. प्लास्टिक च्या कागदावर / बटर पेपर वर थोडं तूप लावून पिठाचा गोळा ठेवून हलक्या हाताने पुरीच्या आकाराची पारी थापून घ्या. जरूर पडल्यास हाताला थोडं तूप/ पाणी लावा.
7. १ चमचा पुरण पारीच्या अर्ध्या भागावर पसरून घ्या. कडा मोकळ्या ठेवा.
8. पारी दुमडून करंजीचा आकार द्या. कडा बोटानी चेपून घ्या. कात्याच्या साहाय्याने कडा बंद करा. करंजी हलक्या हाताने चेपून घ्या म्हणजे पुरण भरलेला भाग जास्त जाड राहणार नाही.
9. तापलेल्या नॉन स्टिक तव्यावर थोडं साजूक तूप घालून त्यावर करंजी ठेवा. दोन्ही बाजूनी तूप सोडून मंद आचेवर खमंग भाजून घ्या.
10. रताळ्याची स्वादिष्ट आणि पौष्टिक करंजी तयार आहे. ही करंजी गरम किंवा गार कशीही छान लागते.

cookpad

ABOUT COOKPAD

Cookpad is a tech company building a community platform that enables people to share recipe ideas and cooking tips. Founded in Japan in 1997 and a listed company in Tokyo, the company started its international expansion in 2013 with the aim to bring our mission to everyone in the world. Now on average, 100 million people around the world use Cookpad every month and over 5 million recipes have been created on the platform. Our International HQ is in Bristol, United Kingdom.

Cookpad is available in over 70 countries around the world in over 25 languages. Our goal is to be in 100 countries by 2021 - and #1 in each of those countries.

Launched in December 2016 in India, Cookpad is on a mission to build the largest online cooking community in India. Cookpad India is available in six languages (English, Hindi, Bangla Gujarati, Tamil & Marathi).

Given below are the link to the Cookpad India platform

Website (**ENGLISH**): www.cookpad.com/in
Website (**HINDI**): www.cookpad.com/in-hi
Website (**BANGLA**): www.cookpad.com/in-bn
Website (**GUJARATI**): www.cookpad.com/in-gu
Website (**TAMIL**): www.cookpad.com/in-ta
Website (**MARATHI**): www.cookpad.com/in-mr