

## வாங்க, இன்று என்ன சமையல்

### கிறிஸ்மஸ் கிச்சன் ஸ்பெஷல்

#### சேமியா லட்டு

#### தேவையானவை

- பாம்பினோ சேமியா - ஒருகப்
- சர்க்கரை - ஒரு கப்
- நெய் - முக்கால் கப்
- ஏலக்காய் - 4
- முந்திரிபருப்பு - 25 கிராம்

#### செய்முறை

- ❖ அடுப்பில் வாணலியை வைத்து சேமியாவை சிவக்க வறுக்கவும்.
- ❖ நன்கு ஆறியதும் மிக்சியில் நைசாகப்பொடிக்கவும்.
- ❖ சர்க்கரையையும் நன்கு பொடிக்கவும்.
- ❖ எலாவற்றையும் நன்கு கலந்து ஏலம் பொடிபண்ணிப்போட்டு, முந்திரியும் நெய்யில் வறுத்துப்போட்டு நன்கு கலக்கவும்.
- ❖ நெய்யை நன்கு தூடு பண்ணி மாவுக்கலவையில் ஊற்றி சூடாக இருக்கும்போதே லட்டுக்களாகப்பிடிக்கவும்.

#### மைசூர் பாகு

#### தேவையானவை

- கடலை மாவு - ஒரு கப்
- சீனி - ஒரு கப்
- எண்ணெய் - 2 கப்
- நெய் - 5 ஸ்பூன் + ஒரு ஸ்பூன்
- உப்பு - ஒரு சிட்டிகை
- தண்ணீர் - 6 ஸ்பூன்

#### செய்முறை

- ❖ மைசூர் பாகு செய்ய தேவையான பொருட்களை தயார் நிலையில் எடுத்து வைக்கவும்.
- ❖ ஒரு நாண் ஸ்டிக் கடாயில் ஒரு ஸ்பூன் நெய் ஊற்றி மாவை லேசாக வறுக்கவும்.
- ❖ வறுத்த கடலைமாவை மற்றொரு பாத்திரத்தில் கொட்டி வைத்துக் கொண்டு, அதே கடாயில் சீனியுடன் தண்ணீர், உப்பு சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து கரைக்கவும்.

## வாங்க, இன்று என்ன சமையல்

- ❖ சீனி கரைந்ததும் அதனுடன் எண்ணெயையும், நெய்யையும் ஊற்றி கலக்கவும்.
- ❖ கலவை கொதிக்க ஆரம்பிக்கும் முன்பு வறுத்த மாவை கொட்டி கைவிடாமல் கிளறவும்
- ❖ கடலைமாவு கலவை கெட்டியாகி சட்டியில் ஒட்டாமல் எண்ணெயை வெளியிடும்போது அடுப்பை அணைக்கவும்.
- ❖ இதனை ஒரு சதுரமான தட்டில் கொட்டி சமப்படுத்தி விடவும். லேசாக ஆறியதும் துண்டுகள் போடவும்.
- ❖ சுவையான, சூப்பரான மைசூர் பாகு ரெடி.

### வேர்க்கடலை தேங்காய் பர்பி

#### தேவையானவை

- வேர்க்கடலை - 100 கிராம்
- துருவிய தேங்காய் - ஒருமூடி
- சர்க்கரை - 200 கிராம்
- வெண்ணை - 100 கிராம்
- கடலை மாவு - ஒரு டேபிள் ஸ்பூன்
- ஏலக்காய் - 3

#### செய்முறை

- ❖ வேர்க்கடலையை வெறும் கடாயில் வறுத்து தோல் நீக்கவும்.
- ❖ தேங்காயைத்துருவி ஃப்ரீசரில் அரைமணி நேரம் வைக்கவும்.
- ❖ கடலையை மிக்சியில் கரகரப்பாக பொடிக்கவும்.
- ❖ ஒருகடாயில் சர்க்கரையைப்போட்டு மூழ்கும் அளவுதண்ணீர் ஊற்றவும்
- ❖ சர்க்கரை கொதிக்க ஆரம்பித்ததும்கெட்டி பாகுபதம்வரும் பக்குவத்தில்தேங்காய்ப்பூ, வேர்க்கடலைப்பொடிசேர்த்து க்கைவிடாமல் கிளறவும்.
- ❖ கெட்டியாக திரண்டுவரும் சமயம் கடலைமாவைத்தூவி கிளறவும்.
- ❖ பாத்திரத்தில் ஒட்டாமல் வரும்சமயம் ஏலக்காய்ப்பொடி தூவி இறக்கி நெய்தடவியதாம்பாளத்தில் கொட்டி ஆறிய பின்பு துண்டுகள் போடவும்.

மைதா ஹல்வா

**தேவையானவை**

- மைதா மாவு - கால் கிலோ
- சர்க்கரை - அரைக்கிலோ
- நெய் - அரைக்கிலோ
- ஏலக்காய் - 3
- கேசரி கலர் - சிறிதளவு
- பால் - ஒருசிறு கரண்டி அளவு
- முந்திரி பருப்பு - 50 கிராம்

**செய்முறை**

- ❖ மைதாவை நன்கு சலித்துக்கொண்டு தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து தோசை மாவு பதத்தில் கரைத்துக்கொள்ளவும்.
- ❖ அதிலேயே கலர் பொடியையும் சேர்த்து கலந்து கொள்ளவும்.
- ❖ கடாயை அடுப்பில் ஏற்றி ஒருடம்ளர் தண்ணீர் ஊற்றிசர்க்கரையைப்போட்டுகரைய விடவும்.
- ❖ சர்க்கரை கரைந்ததும் ஒருகரண்டி பாலை ஊற்றவும்.சர்க்கரையில் உள்ள அழுக்கு மேலாக நுரைத்து வரும். அதைக்கரண்டியால் எடுத்து விடவும்.
- ❖ ஒருகம்பி பாகு பதம் வந்ததும் கரைத்துவைத்திருக்கும் மைதா கலவையை ஊற்றி, கை விடாமல் கிளறவும்.
- ❖ கெட்டி ஆக,ஆக, நெய்யை கொஞ்சம், கொஞ்சமாக ஊற்றி கை விடாமல் கிளறிவிடவும்.
- ❖ அல்வா பதம் வந்ததும், விட்ட நெய் கசிந்து வெளிவர ஆரம்பித்தவுடன்,
- ❖ கீழே இறக்கவும். முந்திரியை நெய்யில் வறுத்து ச்சேர்க்கவும்.
- ❖ நன்கு ஆறியதும் வேறு பாத்திரத்தில் மாற்றி பரிமாறவும்.

**❖ குறிப்பு:**

- ✓ கோதுமை அரைத்து, பால் எடுத்து என்று கஷ்டமில்லாமல் இந்த அல்வா மிகவும் ஈசியாக செய்துவிடலாம். டேஸ்ட்டும் சூப்பராக இருக்கும்.

பூந்தி லட்டு

**தேவையானவை**

- கடலை மாவு - 1 1/2 கப்
- சீனி - ஒரு கப்
- பேக்கிங் பவுடர் - 1/4 தேக்கரண்டி
- நெய் - ஒரு மேசைக்கரண்டி
- முந்திரிப் பருப்பு - 10
- ஏலக்காய் - 6
- கிஸ்மிஸ் - 10
- மஞ்சள் வண்ணப் பொடி - ஒரு சிட்டிகை
- தண்ணீர் - 1/2 கப்
- எண்ணெய் - அரை லிட்டர்

**செய்முறை**

- ❖ மேலே குறிப்பிட்டுள்ள தேவையான பொருட்கள் அனைத்தையும் தயாராக எடுத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.
- ❖ ஒரு அடிக்கனமான பாத்திரத்தில் சீனியைக் கொட்டி அரை டம்ளர் தண்ணீர் விட்டு கம்பி பதத்திற்கு பாகு காய்ச்ச வேண்டும்.
- ❖ கடலை மாவில் மஞ்சள் வண்ணப் பொடி, பேக்கிங் பவுடர், தண்ணீர் சேர்த்து விட்டு தோசை மாவு பதத்திற்கு கரைத்துக் கொள்ளவும்.
- ❖ வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி சூடானதும், சாதாரண கண் கரண்டியை வாணலியில் நேரடியாக பிடித்து பரவலாக கரைத்த மாவை ஊற்றி பூந்தியை பொரித்து எடுக்கவும்.
- ❖ பிறகு வேறு ஒரு வாணலியில் நெய் விட்டு முந்திரி, ஏலக்காய், கிஸ்மிஸ் போட்டு தாளித்து பூந்தியில் போட்டு கிளறவும்.
- ❖ இவை மிக்ஸியில் ஒரு சுற்று விட்டு அரைத்தெடுக்கவும்.
- ❖ வாணலியில் பூந்தியை போட்டு லேசான சூட்டில் வறுக்கவும். பின் இதில் சீனி பாகை ஊற்றி உருண்டை பிடிக்கவும்.
- ❖ சுவையான பூந்தி லட்டு ரெடி.

முட்டை ஸ்வீட்

**தேவையானவை**

- முட்டை - 4
- சர்க்கரை - 3/4 கப்
- தேங்காய் பால் - 1 கப்
- வறுத்து பொடித்த முந்திரி - 1/4 கப்
- நெய் - 1 மேசைக் கரண்டி + 1 தேக்கரண்டி
- ஏலக்காய் - 1

**செய்முறை**

- ❖ முதலில் முட்டையினை உடைத்து நன்கு அடித்து கொள்ளவும்.
- ❖ அத்துடன் சர்க்கரை, நெய், பொடித்த முந்திரி, தட்டி வைத்துள்ள ஏலக்காய் மற்றும் பால் சேர்த்து நன்றாக கலந்து கொள்ளவும்.
- ❖ இப்பொழுது இந்த கலவையை ஒரு அகலமான நெய் தடவிய தட்டில் இதனை ஊற்றி இட்லி பாத்திரத்தில் வைத்து இட்லி வேகவைப்பது போல இதனை வேகவைக்கவும்.
- ❖ இதனை சிறிது நேரம் ஆறவைத்து பின் விரும்பிய வடிவத்தில் அதனை வெட்டி பரிமாறவும்.
- ❖ இப்பொழுது சுவையான முட்டை ஸ்வீட் ரெடி.

❖ **குறிப்பு:**

- ✓ முதல் தேங்காய் பாலினை எடுத்து செய்தால் மிகவும் சுவையாகவும் நன்றாகவும் இருக்கும். மிகவும் சுவையாக இருக்கும்.

கப் கேக்

**தேவையானவை**

- வெண்ணெய்- 100 கிராம்
- பொடித்த சீனி- 100 கிராம்
- முட்டை-2
- மைதா மாவு- 200 கிராம்
- பேக்கிங் பவுடர்- 1 ஸ்பூன்
- ரோஸ் எஸென்ஸ்- 1 ஸ்பூன்
- பேப்பர் கேஸ்- 25

## செய்முறை

- ❖ மாவையும் பேக்கிங் பவுடரையும் 3 தடவைகள் சலிக்கவும்.
- ❖ வெண்ணெயையும் சீனியையும் நன்கு அடிக்கவும்.
- ❖ முட்டைகளை நன்கு அடித்து எஸென்ஸ் கலந்து மறுபடியும் சற்று கலக்கவும்.
- ❖ வெண்ணெய்க் கலவையில் சிறிது சிறிதாக முட்டையைக் கலந்தவாறே அடிக்கவும்.
- ❖ பிறகு மாவை சிறிது சிறிதாகக் கலக்கவும்.
- ❖ கலவை சற்று கெட்டியாக இருந்தால் சிறிது பால் சேர்த்து சிறிது தளர வைத்துக் கொள்ளவும்.
- ❖ Dropping consistency ஆக இருக்க வேண்டும்.
- ❖ பேப்பர் கேஸ்களில் பாதியளவு ஊற்றி 160 டிகிரி C அளவில் துடுபடுத்தப்பட்ட காஸ் அவனில் வைத்து 15 நிமிடம் முதல் 20 நிமிடம் வரை பேக் செய்யவும்.

\*\*\*\*\*