

दिवाळी फराळ विशेष



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



1. डिंकाचे लाडू

साहित्य

- १/४ किलो डिंक
- १/४ किलो सुके खोबरे
- १/४ किलो खारीक
- ५० ग्राम बदाम बेदाणे
- १०० ग्राम खसखस
- १ चमचा सुंठपूड
- ६-७ वेलच्या
- थोडी जायफळ पूड
- थोडी जायफळ पाउडर
- १/४ किलो तूप



पद्धत

- खोबरे किसून मंद आचेवर फिकट गुलाबी रंगावर भाजावे व थंड झाल्यावर हाताने कुस्करावे.
- खसखस भाजून घ्यावी.
- खारीक चिरून मिक्सर मधून जाडसर कुटून घ्यावी. साखर दळून घ्यावी.
- एका कढईत एक चमचा तूप घ्यावे व तापल्यावर १/२ चमचा डिंक टाकून मंद आचेवर डिंक परतावा.
- डिंक फुलून गुलाबी झाल्यावर फुललेला डिंक ताटात काढावा.
- नंतर कढईत पुन्हा १ चमचा तूप टाकून त्यात डिंक घालून तळावा, याप्रमाणे सर्व डिंक तळून घ्यावा.
- डिंक थंड झाल्यास हाताने कुस्करावा व त्यात भाजलेले खोबरे, खसखस, खारीक, बेदाणे, बदाम, पिठीसाखर, वेलची-जायफळपूड, सुंठ पूड मिसळावी.
- सर्व मिश्रण हाताने मळून घेऊन लाडू वळावेत. - तयार लाडू सर्व्हर करा.

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



2. बेसनचे लाडू

साहित्य

- १ १/२ कप बेसन
- ३/४ कप तूप
- ३/४ कप पिठी साखर
- १/२ चमचा वेलचीपूड
- बेदाणे किंवा सुकामेव्याचे तुकडे

पद्धत

- तूपामध्ये बेसन मध्यम आचेवर खमंग भाजून घ्यावे (साधारण ३५ ते ४० मिनीटे).

- भाजताना सारखे ढवळत राहावे.

तूपात बेसन घातल्यावर आधी घट्ट होईल आणि साधारण १० मिनीटांत पातळ व्हायला लागेल.

- बेसन बदामी रंगावर भाजले गेले कि गॅस बंद करावा.
- बेसन पूर्ण गार होवू द्यावे. नंतर त्यात गरजेनुसार साखर घालावी. निट मिक्स करून घ्यावी.
- साधारण २० मिनीटांनी यात सुका मेवा, वेलचीपूड घालून लाडू वळावेत.
- कधी कधी लाडूचे पिठ पातळ झाल्यासारखे वाटते आणि लाडू बसतात. पण काही तासांनी लाडू वळले कि छान होतात.



3. रवाचे लाडू

साहित्य

- २ कप बारीक रवा
- १ कप पाणी
- १ १/२ कप साखर
- १/२ कप तूप
- चमचा वेलची पूड, बेदाणा

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



पद्धत

- बारीक रवा मध्यम आचेवर तूपावर
भाजून घ्यावा.

खमंग वास आला कि गॅसवरून उतरवावा.

- पातेल्यात साखर आणि पाणी एकत्र करून
एकतारी पाक करून घ्यावा.

- जर लाडवाचे मिश्रण फळफळीत झाले तर
अर्धी वाटी पाणी पातेल्यात उकळावे.

त्यात २-३ चमचे साखर घालावी.

- पाक बनवून तो मिश्रणात घालावा.

व चांगले मिक्स करावे.

- भाजलेल्या रव्यात पाक ओतावा. त्यात वेलची पूड, बेदाणा घालून लाडू वळावेत.



4. नारळाचे लाडू

साहित्य

- २ कप खवलेला ताजा नारळ

- १/२ कप साखर - १/२ कप दूध

- १/२ टिस्पून वेलचीपूड

- २ टेस्पून बदामाचे काप

पद्धत

- एका पातेल्यात मध्यम आचेवर खवलेला
नारळ आणि दूध एकत्र करून
उकळत ठेवावे.

- पातेल्याच्या तळाला नारळ चिकटू



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



नये म्हणून ढवळत राहावे.

- घट्टसर होत आले कि साखर घालावी.
- वेलचीपूड आणि बदामाचे काप घालावे.

मिश्रण घट्टसर होत आले कि गॅस बंद करावा आणि पातेले गॅसवरून उतरवावे.

- मिश्रण थोडे कोमटसर होवू द्यावे. गरज पडल्यास थोडा तुपाचा हात घेऊन लाडू वळावेत.
- लाडूंना थोडा घट्टपणा हवा असेल तर थोडावेळ फ्रिजमध्ये ठेवावेत आणि मग खावेत.

5. बुंदीचे लाडू

साहित्य

- २ आणि १/२ कप बेसन
- १ आणि १/३ कप साखर
- १/४ कप दूध
- आवश्यकतेनुसार नारिंगी रंग
- तळायला तूप
- १ चमचा वेलची पूड
- बदाम, पिस्ता

पद्धत

- तीन कप पाणी आणि साखर एकत्र

गरम करत ठेवावे व त्याचा एकतारी पाक करावा.

- दूध चांगले मिक्स करावे. इच्छेनुसार नारिंगी रंग मिक्स करावा.
- डाळीचे पीठ मैद्याच्या चाळणीने चाळून घ्या. नंतर त्यात १ टेबलचमचा कडकडीत तुपाचे मोहन घालावे व पीठ भिजवावे. - एक खोल कढईत तूप गरम करण्यास ठेवावे. नंतर कढईत तूप तापत ठेवावे व बुंदीच्या झान्यावर वरील पीठ थोडे घालून झारा ठोकून बुंदी पाडाव्या.
- कढईजवळ कढईच्या उंचीपेक्षा जरा उंच येईल असा पाठ धरावा. पाटावर झारा ठोकावा.
- चमचा वापरून बुंदी काढा, नंतर बुंदी साखरेच्या पाकात टाकाव्यात.



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



- जेव्हा बूंदी पाक पूर्ण शोषून घेतील तेव्हा त्यात वेलची पूड घालावी.
- गोळे तयार करून लाडू वळावेत. बदाम आणि पिस्ता वापरून सजवावे.

6. मुगाच्या डाळीचे लाडू

साहित्य

- १ कप धुतलेली मुगाची डाळ
- १ १/२ कप भुरा साखर
- १ कप तूप
- १/४ कप बदाम
- १/४ कप काजू
- १/२ चमचा वेलची पूड
- ८-१० पिस्ता

पद्धत

- सर्वप्रथम मुगाच्या डाळीला स्वच्छ धुऊन

3-4 तास पाण्यात भिजवून ठेवा.

- नंतर डाळीतील पाणी काढून मिक्सरमधून रवाळ दळून घ्या.

- बदामाला मिक्सरमधून काढून त्याची पूड तयार करा, काजूचे लहान लहान काप करा. याच प्रमाणे पिस्त्याचे बारीक बारीक काप करा.

- आता कढईत तूप घालून पीठ भाजून घ्या. व एका प्लेटमध्ये थंड होण्यासाठी काढून घ्या.

- जेव्हा हे पीठ थंड होईल तेव्हा त्यात साखरेचा बुरा आणि सर्व प्रकारचे ड्राय फ्रूट्स घालून मिक्स करा. - आता या मिश्रणाचे लाडू बांधा आणि त्यावर पिस्त्याने गर्निश करा.

- भुरा साखर तयार करण्याची कृती : दीड कप साखर व १ कप पाण्याचा पाक करत ठेवा. २ थेंब लिंबाचा रस व १ चमचा तूप घाला. पाक पक्का झाल्यावर गॅस बंद करा. ही साखर मिक्सरमध्ये दळून वापरा. या साखरेमुळे लाडू खमंग लागतो.



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



7. मक्याचा चिवडा

साहित्य

- १/२ किलो मक्याचे पोहे - १०० ग्राम शेंगदाणे - १ वाटी सुक्या खोबऱ्याच्या चकत्या
- २ मोठा चमचा पिठी साखर - मीठ - हळद
- १/२ किलो तेल - कडीपत्ता - ७-८ मिरच्या - २ चमचे चिवडा मसाला

पद्धत

- प्रथम कढईत तेल गरम करून पोहे तळून घ्यावे.
- तळलेले पोहे एका भांड्यात काढून घेणे.
- पातळ खोबऱ्याच्या चकत्या तांबूस रंग येईपर्यंत तळून घेणे. - शेंगदाणे तळून घेणे.
- वरील सर्व तळलेले साहित्य पोह्यांमध्ये एकजीव करणे.
- वरून थोडी हळद आणि मीठ घालून मिश्रण एकजीव करून घेणे.
- एका मोठ्या टोपात थोडेसे तेल घालून मिरच्या आणि कडीपत्ता यांची फोडणी तयार करणे. त्यात २ चमचे चिवडा मसाला टाकणे.
- वरील मिश्रण फोडणीमध्ये टाकून आचेवरून उतरवणे.
- तयार मिश्रणात २ चमचे पिठी साखर टाकून मिश्रण हलवून घ्यावे.



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



8. पोह्याचा चिवडा

साहित्य

- १ किलो पातळ पोहे
- १/४ किलो शेंगदाणे
- १०० ग्राम चण्याच्या डाळीम्बी
- २ वाटी सुक्या खोबऱ्याच्या पातळ चकत्या
- १ वाटी सोललेल्या लसूण पाकळ्या
- २५ ग्राम राई - २ चमचे हळद
- १/२ वाटी साखर
- कडीपत्ता फोडणीसाठी
- २०० ग्राम तेल - मीठ चवीनुसार
- १०० ग्राम हिरव्या मिरच्या (बारीक कापलेल्या)



पद्धत

- सर्वप्रथम पोहे मंद आचेवर कुरकुरीत भाजून घेणे.
- नंतर भाजलेले पोहे चाकून घेणे.
- शेंगदाणे, खोबऱ्याच्या चकत्या व डाळीम्बी तेलात तळून घेणे.
- तळलेले शेंगदाणे, खोबऱ्याच्या चकत्या व डाळीम्बी भाजलेल्या पोह्यांमध्ये एकजीव करून घेणे.
- कढईत तेल टाकून लसूण लालसर होईपर्यंत तळणे.
- तळलेल्या लसूणीमध्ये मिरच्या, राई, कडीपत्ता आणि हळद घालून फोडणी तयार करा.
- ही फोडणी गार झाल्यावर त्यात हळद घालून वरील पोह्यांच्या मिश्रणात टाकून एकजीव करून घेणे.
- नंतर त्यात साखर आणि मीठ टाकून मिश्रण चांगले एकजीव करा.
- तयार मिश्रण १० ते १५ मिनिटे झाकून ठेवा.
- तयार चिवडा सर्व्ह करा.

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



9. भाजक्या पोह्याचा चिवडा

साहित्य

- पाव किलो भाजके पोहे
- पाव किलो शेंगदाणे
- १०० ग्रॅम खोबरे पातळ काप करून
- १०० ग्रॅम डाळ - १० ते १२ मिरच्या
- पाव किलो गोड तेल
- मीठ - लाल तिखट
- धन्या-जिन्याची पूड
- १ चहाचा चमचा पिठीसाखर
- मूठभर कडूलिंबाची पाने
- फोडणीचे साहित्य



पद्धत

- भाजके पोहे स्वच्छ निवडून घ्या.
- मोठ्या पातेल्यात पाव किलो तेलाची फोडणी तयार करून घ्या.
- त्यात कडूलिंबाची पाने, मिरच्या घालून थोडे परता.
- हळद, तिखट, धनेपूड व शेंगदाणे घाला.
- शेंगदाणे खमंग परतले कि खोबऱ्याचे काप व डाळं घालून परता.
- नंतर भाजके पोहे घाला.
- नंतर मीठ व साखर घालून मंद आचेवर चिवडा चांगला परता.
- गार झाल्यावर डब्यात भरून ठेवा.

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



10. गोड शंकरपाळी

साहित्य

- १/२ किलो मैदा - १ वाटी तूप
- १/४ किलो पिठीसाखर
- ४ वेलच्यांची पूड - तळण्यासाठी तेल
- १ वाटी दुध - पाणी - चीरणी
- मीठ चवीनुसार

पद्धत

- सुरवातीला तूप गरम करून घेणे.
- मैद्यामध्ये तयार गरम तूप, पिठीसाखर, मीठ आणि वेलची पूड घालून संपूर्ण मिश्रण हाताने मळून घ्यावे.
- नंतर त्यात प्रमाणामध्ये पाणी व दुध घालून तयार पीठ व्यवस्थित मळून घेणे.
- मळलेले पीठ १-२ तास तसेच झाकून ठेवणे.
- पिठाला पोळीसारखे लाटून चीरणीने शंकरपाळ्याचा आकार द्यावा.
- शेवटी त्या गरम तेलात तळून घ्याव्यात. - तयार झालेले शंकरपाळे सर्फ करा.



11. खारे शंकरपाळी

साहित्य

- १/२ किलो मैदा - १०० ग्राम तूप
- ४ चमचे जीरे - मीठ चवीनुसार
- तळण्यासाठी तेल - पाणी - चीरणी

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



पद्धत

- सुरवातीला तूप गरम करून घेणे.
- मैद्यामध्ये तयार गरम तूप, मीठ आणि जिरे घालून संपूर्ण मिश्रण हाताने मळून घ्यावे.
- नंतर त्यात प्रमाणामध्ये पाणी घालून तयार पीठ व्यवस्थित मळून घेणे.
- पिठाला पोळीसारखे लाटून चीरणीने शंकरपाळ्याचा आकार द्यावा.
- शेवटी त्या गरम तेलात तळून घ्याव्यात.
- तयार झालेल्या शंकरपाळ्या सर्फ करा.



12. गुळाचे शंकरपाळे

साहित्य

- 3 वाटी गव्हाचं पीठ
- अर्धा वाटी डाळीचं पीठ
- सव्वा वाटी किसलेला गूळ
- अर्धी वाटी तुपाचं मोहन
- चिमूटभर मीठ
- तळायला तूप किंवा तेल

पद्धत

- अर्धी वाटी पाण्यात गूळ, तूप व मीठ घालून उकळावे.
- गार झाल्यावर त्यात गव्हाचं पीठ आणि डाळीचं पीठ घालून पीठ घट्ट भिजवावे.
- एका तासाने मोठे गोळे करून पोळी लाटून शंकरपाळे कापून घ्यावे.



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



- तूप किंवा तेल गरम करुन मंद आचेवर शंकरपाळे तळावे.
- शंकरपाळे थंड झाल्यावरच डब्यात भरावे.

13. मेथीचे शंकरपाळे

साहित्य

- ३/४ कप गव्हाचे पिठ
- १/४ कप मैदा
- १ टेस्पून तेल
- २ टिस्पून कसूरी मेथी
- २ चिमटी ओवा
- चवीपुरते मिठ
- तळण्यासाठी तेल



पद्धत

- मैदा, गव्हाचे पिठ आणि मिठ एकत्र करून घ्यावे.
- त्यात १ टेस्पून गरम तेलाचे मोहन घालावे.
- चमच्याने ढवळावे. - कसूरी मेथी हाताने चुरडून पावडर बनवावी आणि पिठात घालावी. तसेच ओवा घालून मिक्स करावे. पाण्याने घट्ट भिजवून १५ मिनीटे झाकून ठेवावे.
- १५ मिनीटांनी मळलेल्या पिठाचे २ समान भाग करावे.
- १ पिठाचा गोळा एकदम पातळ लाटावा आणि सुकू नये म्हणून त्यावर झाकण ठेवून झाकावा.
- नंतर दुसऱ्या पिठाची पोळी लाटावी. त्याच्या वरील बाजूस तेल लावावे आणि झाकलेली पोळी त्यावर ठेवावी. वरून थोडे दाबून एकदा लाटून घ्यावी. खुप जोरात लाटू नये दोन्ही पोळ्या एकमेकांना चिकटाव्यात म्हणून लाटावे.
- कातणाने शंकरपाळाच्या आकारात कापून तेलात मध्यम आचेवर तळून घ्यावेत.

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



- एकदम सर्व न तळता ३-४ विभागात तळावेत.
- मोठ्या आचेवर तळले तर वरून ब्राऊन होतात पण लगेच मऊ पडतात. म्हणून मंद किंवा मध्यम आचेवर कडक होईस्तोवर तळावेत.

14. अनारसे

साहित्य

- १ कप तांदूळ
- १ कप किसलेला गूळ
- १ चमचा तूप
- खसखस
- तळण्यासाठी तूप किंवा तेल

पद्धत

- ४ दिवस सलग तांदूळ पाण्यात भिजवून ठेवावे. रोज पाणी बदलणे.
- ४ दिवस झाले कि चाळणीत कपडा ठेऊन तांदूळ त्यात टाकावे. यांना व्यवस्थित सुकवावे आणि नंतर मिक्सर मधून काढून घेणे.
- गूळ किसून १ चमचा तूप त्या पिठात मळावे.
- घट्ट गोळा ५-६ दिवस डब्यात ठेवावा. - सहाव्या दिवशी पीठ बाहेर काढणे.
- पिठाचे बारीक गोळे तयार करून ते जाड लाटावे वरून खसखस लावावी आणि तळण्यासाठी तूप किंवा तेल वापरून त्यात खसखस असलेली बाजू वर ठेऊन तळावे.
- अनारसे सोनेरी रंगाचे होईपर्यंत तळावे.



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



15. भाजणीच्या चकल्या

साहित्य

- १ किलो तांदूळ
- १/४ किलो चणाडाळ
- १०० ग्राम मुगडाळ
- १०० ग्राम उडीद डाळ
- ५० ग्राम पोहे
- ५० ग्राम साबुदाणे
- ५० ग्राम जीरा
- ५० ग्राम काळीमिरी
- १० ग्राम लाल मिरची पावडर
- ५० ग्राम पांढरे तीळ
- १ छोटी वाटी गोडेतेल
- मीठ चवीनुसार
- तळण्यासाठी तेल (साधारण १ ते दीड किलो)
- पाणी

पद्धत

- प्रथम तांदूळ, चणाडाळ, मुगडाळ, उडीदडाळ, पोहे, शाबुदाणे, जीरा, काळीमिरी १०-१५ मिनिटे कढईमध्ये भाजून घेऊन दळून आणणे.
- दळून आणलेले पीठ पातेल्यात मोजून घेणे.
- पिठाच्या निम्मे पाणी उकळत ठेवणे.
- पाण्याला उकळी आल्यानंतर त्यात १ छोटी वाटी तेल टाकणे व पांढरे तीळ टाकणे.
- चवीनुसार प्रमाणामध्ये मीठ व मिरची पावडर पाण्यात टाकून पाणी खाली उतरावे.
- दळून आणलेले पीठ पाण्यात घालून मिश्रण हलवून घ्यावे व नंतर १० मिनिटे पिठावर झाकण ठेवावे.
- नंतर ते मळून चकलीच्या साच्याने चकल्या पाडाव्यात.
- १ किलो तेल तळण्यासाठी तापत ठेवावे.
- साच्याने पाडलेल्या चकल्या तेलात तळून घेणे. - तयार झालेल्या चकल्या सर्व्हे करा.



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



16. मिक्स धान्याच्या चकल्या

साहित्य

(खाली दिलेले सर्व धान्ये प्रत्येकी एक वाटी घ्यावेत.)

- हरभरे - तांदूळ - ज्वारी - बाजरी - मूग
- मटकी - चवळी - मसूर - वाल - तूरडाळ
- धने - तीळ - ओवा - तिखट - मीठ - काळा मसाला - तेल

पद्धत

- सर्व धान्ये भाजून घ्यावीत व एकत्र करून दळावीत.
- नंतर त्या पिठात एक वाटी तेल तापवून घालावे व एक वाटी तीळ, एक वाटी तिखट, हळद व चवीप्रमाणे मीठ व काळा मसाला व थोडा ओवाही घालावा.
- नंतर त्या पिठात दोन-तीन वाट्या उकळते पाणी घालावे.
- नंतर ते पीठ गार पाण्यात भिजवून चांगले मळून त्याच्या चकल्या पाडून खरपूस तळून काढाव्यात.



17. करंजी

साहित्य

करंजी सारण :

- 1 1/4 कप खोवलेला ओला नारळ
- 3/4 कप किसलेला गूळ
- 1/2 चमचा वेलची पूड

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



करंजी पिठासाठी:

- 3/4 कप मैदा
- 2 चमचा रवा
- 1 चमचा तूप
- 3/4 कप दूध
- तळण्यासाठी तेल

पद्धत

- पातेल्यात नारळ व गूळ एकत्र करून मध्यम आचेवर शिजवावे. वेलचीपूड घालावी आणि मिश्रण करावे.



- एका भांड्यात रवा आणि मैदा एकत्र करावा.
- तूप गरम करून घालावे.
- थोडे थंड झाले कि तूप सर्व मैद्याला लागेल असे मिक्स करावे.
- अंदाजे गार दूध घालावे आणि पिठ मळून घ्यावे. थोडा वेळ झाकून ठेवून घ्यावे.
- १५-२० मिनीटांनी दूधाचा हबका मारून पिठ कुटून घ्यावे. पिठाचे मध्यम गोळे करून घ्यावेत.
- आता करंजी करण्यासाठी तयार आहोत परंतु आधी करंज्या वाळू नयेत म्हणून एक ताटली आणि एक ओला पिळून घेतलेला कपडा तयार ठेवावा.
- करंज्या करण्यासाठी पिठाची एक गोळी मळून घ्या. गोल आणि पातळसर पुरी लाटून घ्यावी. मध्यभागी नारळाचे सारण घालावे.
- पुरीच्या अर्ध्या कडेला दूध लावावे म्हणजे दोन्ही कडा निट चिकटतील. उरलेली रिकामी अर्धी बाजू दूध लावलेल्या बाजूवर आणून चिकटवावी. सारण बाहेर येणार नाही याची काळजी घ्यावी.
- कातणाने अधिकचे पिठ कापून घ्यावे.
- करंजी करून झाली कि ती ताटलीत ठेवून वरून ओला कपडा टाकून झाकावी. अशाप्रकारे सर्व करंज्या करून घ्याव्यात.
- तेल गरम करावे. मध्यम आचेवर करंज्या सोनेरी रंगावर तळून घ्याव्यात.

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



18. पाकातले चिरोटे

साहित्य

- ३/४ कप मैदा - १/४ कप रवा - १ टेस्पून तूप मोहनासाठी - चिमूटभर मीठ
- अंदाजे १/४ कप दुध - ३ ते ४ टेस्पून तूप, वितळलेले
- २ ते ३ टेस्पून कॉर्न फ्लोअर - तूप किंवा तेल चिरोटे तळण्यासाठी
- १ कप साखर - ३ ते ४ टेस्पून पाणी, गोळीबंद पाकासाठी

पद्धत

- रवा आणि मैदा एका बोलमध्ये घ्यावे.
- त्यात १ टेस्पून कडकडीत गरम तूप घालावे.
- चिमूटभर मीठ घालून चमच्याने मिक्स करावे.
- अंदाज घेउन दुध घालावे आणि मध्यमसर घट्ट असा गोळा भिजवावा.
- २० मिनिटे झाकून ठेवावे.
- २० मिनिटांनी भिजवलेल्या गोळ्याचे ६ सारखे भाग करावे.
- त्यातील ३ भाग घेउन बाकीचे ३ भाग नंतरसाठी झाकून ठेवावे.



- प्रत्येक गोळ्याची पातळसर पोळी लाटावी. लाटताना शक्यतो नुसतीच लाटावी, पीठ घेउ नये.
- २ ते ३ टेस्पून तूप वितळवावे. त्यात २ ते ३ टीस्पून कॉर्न फ्लोअर घालून पेस्ट बनवावी. हि पेस्ट पातळसर असावी जेणेकरून ती पोळीवर व्यवस्थित पसरेल.
- पोळपाटावर १ लाटलेली पोळी घ्यावी. त्यावर बनवलेली पेस्ट पसरावी. त्यावर दुसरी लाटलेली पोळी बरोबर पहिल्या पोळीवर येईल अशी ठेवावी.
- या पोळीवर तुप-कॉर्न फ्लोअरची पेस्ट लावावी. वर तिसरी पोळी ठेवून उरलेली पेस्ट यावर लावावी.

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



- दोन विरुद्ध बाजूंनी गुंडाळी करत मध्यभागी आणाव्यात. मग एक गुंडाळी दुसरीवर ठेवून घट्ट रोल बनवावा. वरून थोडा दाब द्यावा. अशाप्रकारे उरलेल्या तीन पोळ्या बनवून रोल बनवावा.
- थोडा वेळ न झाकता तसेच ठेवावे म्हणजे तूप थोडे गोठेल आणि रोल हाताळण्या योग्य होईल.
- मधल्या वेळेत साखर आणि पाणी एकत्र करून गोळीबंद पाक करावा. आच बंद करावी.
- जेव्हा दोन्ही रोल थोडे सुकतील, तेव्हा कढईत तूप गरम करावे. रोलचे १ इंचाचे तुकडे करावे.
- एक तुकडा घेउन लेयर असलेली बाजू वर अशाप्रकारे ठेवून हाताने दाब देउन चपटे करावे.
- लाटणे फिरवून साधारण अडीच इंचाची पुरी बनवावी. अशाप्रकारे सर्व चिरोटे बनवावे.
- तयार झालेले चिरोटे तुपात मंद आचेवर तळावे.
- चिरोटे बदामी रंगावर तळून घ्यावे.
- तळलेले चिरोटे स्टीलच्या चाळणीत उभे करावे म्हणजे अधिकचे तूप गळून चाळणीत जमेल. जेव्हा चिरोटा थोडा कोमट होईल तेव्हा चिरोटा साधारण गरम असलेल्या पाकात घालावा.
- मिनिटभर ठेवून बाहेर काढावा. आणि उभा करून ठेवावा.
- चिरोटे एकावर न ठेवता थोडे सेपरेट ठेवावेत.
- चिरोटे गार झाले कि वर पाकाचे छान ग्लेझिंग येते.

19. मोहनथाळ

साहित्य

- १ वाटी चणाडाळीचे पीठ
- तूप - दूध - केशर - खवा
- १ वाटी साखर - सुकामेवा
- वेलची पूड

पद्धत

- सर्वप्रथम भांड्यात चणाडाळीचे पीठ, १ चमचा दूध व १ चमचा तूप एकत्र करून ठेवावे.



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



- मग तयार मिश्रण ५ मिनिटानंतर चाळून घ्यावे.

- भांड्यात १/२ वाटी तूप गरम करून त्यात चाळलेले चणाडाळीचे पीठ भाजून घ्यावे व दुसऱ्या भांड्यात साधारण १ वाटी साखर व साखर बुडेल इतके पाणी एकत्र गरम करून त्याचा पाक तयार करावा.

- भाजलेल्या चणाडाळीच्या मिश्रणामध्ये खवा, सुकामेवा व साखरेचा पाक घालून, तूप लावलेल्या ताटात थापावे व सेट करायला ठेवावे.

20. शेव

साहित्य

- २ वाटी तेल - ८ चमचे तिखट - मीठ - अर्धा चमचा हळद
- २ चमचा ओवापूड(ऐच्छिक) - अंदाजे ८ वाट्या डाळीचे पीठ - तळण्याकरता तेल

पद्धत

- प्रथम २ वाटी तेल, २ वाटी पाणी घालून हाताने परातीत फेसावे किंवा एग बिटरने एकजीव करावे.
- पांढरट रंगाचे होईपर्यंत फेसावे.
- त्या तेलात २ चमचा ओवापूड, मीठ, तिखट, हळद घालावी व सामावेल तेवढे डाळीचे पीठ घालावे.
- खूप घट्ट भिजवायचे नाही. भाज्यांच्या पिठापेक्षा घट्ट असावे.
- पसरट कढईत तेल तापवावे. वरील तयार पीठ सोऱ्यात मावेल एवढे भरावे.
- सोऱ्याला कढईतल्या तेलावर धरून हाताने

गोल फिरवत सोऱ्या दाबून कढईत शेवेचा गोल चवंगा पाडावा.

- थोड्या वेळाने दुसऱ्या बाजूनी हलक्या हाताने उलगडून चवंगा दोन्ही बाजूनी



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



हलक्या गुलाबी रंगावर तळावा व चाळणीत तेलातून निथळून काढावा.

- अशा रितीने सर्व पिठाचे चवंगे घालून शेव तळून घ्यावी.

21. लसणाची शेव

साहित्य

- ४ वाट्या डाळीचे पीठ
- ३ चमचे तिखट
- १/४ चमचा हळद
- १ चमचा मीठ - १/४ चमचे हिंग
- ३ चमचे तेलाचे मोहन
- १ चिमूट सोडा
- १ चमचा जिरे - १/२ चमचा ओवा
- १०-१२ लसुन पाकळ्या

पद्धत

- सर्वप्रथम जिरे, ओवा व लसुण मिक्सरमध्ये बारीक वाटावे.
- परातीत पीठ घेऊन त्यात हळद, तिखट, मीठ, हिंग, सोडा एक करावे.
- तेल कडकडीत तापवून पिठात ओतावे व एकत्रित करावे. नंतर त्यात वाटलेले लसुण, जिरे, ओवा एक करून कोमट पाण्यात पीठ भिजवावे.
- शेवेच्या साच्यात पीठ भरून कढईत तेल चांगले तापल्यावर मंदआचेवर शेव तळून घ्यावी.
- दोन्ही बाजूंनी शेव गुलाबी व कुरकुरीत झाली कि झाल्याने शेवेची चकती बाहेर काढून तेल निथळवावे व पेपरवर टाकावी.
- याप्रमाणे सर्व शेव करावी आणि नंतर हाताने कुस्करून डब्यात भरावी.
- तयार शेव खाण्यासाठी सर्व्हा करा.



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



22. चंपाकळी

साहित्य

- १०० ग्राम मैदा
- १५ ग्राम वनस्पती तूप
- मीठ
- पिठी साखर गरजेनुसार
- तेल किंवा तूप तळण्यासाठी

पद्धत

- मैद्यामध्ये मीठ आणि वनस्पती तूप घालावे.

मैद्याला वनस्पती तूप चोळून लावावे.

तूप सर्व मैद्याला व्यवस्थित लागले पाहिजे.

- थोडे पाणी घालून नेहमीच्या कणकेपेक्षा थोडे घट्ट मळून घ्यावे. १५-२० मिनिटे झाकून ठेवावे.

- मळलेल्या पीठाचे साधारण १ इंचाचे गोळे करावे.

- प्रत्येकाची पातळ पुरी लाटावी. पुरीला उभ्या चिरा पाडाव्यात, पण कडा कापल्या जाणार नाहीत याची काळजी घ्यावी. चिरा शक्य तेवढ्या जवळजवळ असाव्यात म्हणजे चंपाकळी नाजूक बनतात.

- चिरा पाडून झाल्यावर पहिल्या चीरेपासून रोल करत जावे. शेवटची टोके सील करत न्यावी.

अशाप्रकारे आकाश कंदिलाप्रमाणे आकार येईल.

- चंपाकळ्या तेलात मंद आचेवर तळाव्यात.

- कोमट झाल्या की पिठीसाखर भुरभुरावी.



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



23. खोबऱ्याच्या वड्या

साहित्य

- २ मोठ्या नारळाचा किस
- १/४ किलो रवा
- ५० ग्राम तूप - १/२ किलो साखर
- १ चमचा वेलची पाउडर
- पाणी

पद्धत

- प्रथम किसलेला खोबरा मंद आचेवर १५ ते २० मिनीटे भाजून घ्यावा.
- रवा कढईत भाजून घेणे.
- नारळाचा किस आणि रवा यांचे एकत्रित मिश्रण करुन घ्यावे.
- दुसऱ्या बाजूला १/२ किलो साखरमध्ये एक वाटी पाणी घालून साखरेचा पाक तयार करुन घेणे.
- तयार पाकात वरील मिश्रण व वेलचीची पूड एकजीव करणे.
- एका मोठ्या ताटाला तूप लावून वरील मिश्रण ताटावर पसरवणे.
- थंड झाल्यावर त्याच्या वड्या पाडून घेणे.
- तयार झालेल्या खोबऱ्याच्या वड्या सर्व्ह करा.



24. कडबोळी

साहित्य

- सव्वा कप कडबोळीची भाजणी
- सव्वा कप पाणी - १ टि स्पून तिळ - १ टि स्पून ओवा
- दिड टि स्पून तिखट - १/४ टि स्पून हिंग - १ टि स्पून मिठ किंवा चवीनुसार
- १ टि स्पून तेल - तळण्यासाठी तेल

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



पद्धत

- सव्वा कप पाणी गरम करण्यास ठेवावे.
- त्यात तिळ, ओवा, तिखट, हिंग, मिठ, तेल घालून ढवळावे.
- पाण्याला उकळी आली कि गॅस बंद करून त्यात कडबोळीची भाजणी घालावी. चमच्याने मिक्स करावे.
- वरती झाकण ठेवून ५ ते ८ मिनीटे वाफ मुरू द्यावी.
- नंतर कोमट पाण्याचा हात घेऊन पिठ मऊसर मळून घ्यावे.



- पिठाचा एक ते दिड इंचाचा गोळा घेऊन त्याची एकसंध लड वळावी (साधारण रूंदी १ सेमी) आणि लडीच्या एका टोकाभोवती उरलेली लड गोलाकार फिरवून कडबोळी बनवावी.
- तळणीसाठी तेल गरम करून कडबोळ्या तळून घ्याव्यात.

25. बेसन मावा बर्फी

साहित्य

- १ कप बेसन - १/२ कप मावा - १/२ कप कंडेन्स मिल्क
- १/४ कप पिठी साखर - १ चमचा कतरलेले काजू - २ चमचा तूप - १ चमचा वेलची पूड

पद्धत

- प्रथम कढईत तूप गरम करावे, त्यात काजूचे काप केलेले तुकडे घालून त्याला गोल्डन ब्राउन करावे व एखाद्या प्लेटमध्ये काढून ठेवावे.
- आता याच कढईत बेसन घालून चांगले परतून घ्यावे.
- नंतर बेसन पातेल्यात काढून थंड होण्यासाठी ठेवावे.

<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



- जोपर्यंत बेसन थंड होत आहे तोपर्यंत माव्याला कढईत घालून २-३ मिनिटापर्यंत गरम करावे व खाली उतरवून बाजूला ठेवा.
- नंतर त्याच कढईत आता कंडेन्स मिल्क आणि पिठी साखर घालून मिक्स करा.
- आता यात वेलची पूड, भाजलेले काजूचे तुकडे, बेसन व मावा घालून मिक्स करा.
- आता हलक्या हाताने मिश्रणाला हालवत राहा.
- जेव्हा हे मिश्रण घट्ट होईल तेव्हा या मिश्रणाला तूप लागलेल्या ताटात पसरवून द्या.
- थोड्या वेळानंतर आपल्या आवडीच्या आकाराच्या वड्या कापा.



26. बालुशाही

साहित्य

- ४ वाट्या मैदा
- १ वाटी तूप
- अर्धी वाटी डाळीचे पीठ
- अडीच वाट्या साखर
- ५-६ वेलदोड्यांची पूड
- तळण्यासाठी तूप

पद्धत

- तूप गरम करून घ्यावे.
- दोन्ही पिठे एकत्र करून त्यात तुपाचे



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



मोहन घालावे.

- नंतर पुरीसाठी पीठ भिजवतो तसे भिजवावे.
- साखरेत पाणी घालून दोन तारी पाक करावा. त्यात वेलदोड्याची पूड घालावी.
- पिठाचा मोठ्या पेढ्याएवढा गोळा घ्यावा.
- आपण कडबोळ्याला लांबट वलून घेतो तसे वळून घ्यावे. नंतर ह्या पिठाचे कडबोळ्याप्रमाणे करावे.
- पण वळताना गोल एकमेकांवर यावे. नंतर हाताने दाबून पुन्हा पेढ्याचा आकार द्यावा.
- ही बालुशाही जास्त खुसखुशीत होते.
- वरीलप्रमाणे तळा व पाकात टाका.

27. मठरी

साहित्य

- २ कप मैदा - २ कप रवा
- १ कप तेल
- ४ टि. स्पून ओवा
- २ टि. स्पून अर्धवट कुटलेले मिरे
- मीठ चवीनुसार
- दूध व कोमट पाणी
- तळण्यासाठी तेल

पद्धत

- सर्वप्रथम मैदा, रवा, मिठ, मिरे, ओवा आणि तेल एकत्र मिक्स करा.
- हाताने चांगले एकत्र करा.
- नंतर दुध आणि पाणी मिक्स करून त्याची घट्ट कणिक मळून घ्या.
- १५ मिनिटे चांगले मळून त्याला २० मिनिटे झाकून ठेवा.
- २० मिनिटे झाल्यावर तयार कणिकेच्या जाड पुरी लाटून घ्या.
- या पुर्यांना काट्याने किंवा सुरिने टोचे मारून सोनेरी रंगावर तेलात तळून घ्या.



<https://www.marathipictures.com/>

<https://www.smitcreation.com/>



28. खोबरा च्या साटोरया

साहित्य

- ४ वाट्या कणीक
- २ वाट्या साखर
- १ नारळ
- अर्धी वाटी चिरलेला गूळ
- ८-१० वेलदोडे
- तळण्याकरिता तूप
- पाव वाटी तेल

पद्धत

- साडेतीन वाट्या पाण्यात अर्धी वाटी गूळ घालून व तेल घालून ते पाणी उकळावे.
- नंतर त्यात कणीक घालून चांगले ढवळावे व दोन वाफा येऊ द्याव्यात.
- साखर व नारळाचे खोवलेले खोबरे एकत्र करून सारण तयार करावे.
- शिजविलेल्या कणकेच्या लहान लहान गोळ्या करून त्यात वरील सारण भरून पुरणपोळीप्रमाणे पण जाड पोळ्या लाटाव्यात.
- साधारणपणे मोठ्या पुरी इतका आकार असावा.
- नंतर मंद विस्तवावर तुपात तांबूस होईपर्यंत तळून काढाव्यात.

