

தித்திக்கும் இனிப்பு வகைகள்

இந்த PDF-ல் வீட்டிலேயே தித்திக்கும் இனிப்பு வகைகளை எவ்வாறு செய்வது என்று தெளிவாக கூறப்பட்டுள்ளது. நீங்களும் இதை வீட்டில் முயற்சி செய்து பாருங்கள்.

தேன் மிட்டாய்

தேவையான பொருட்கள்

உளுத்தம் பருப்பு - 2 கப்
மைதா மாவு - அரை கப்
அரிசி மாவு - அரை கப்
சர்க்கரை - ஒன்றரை கப்
எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

உளுந்தை ஊற வைத்து அரைத்துக் கொள்ளவும். பின் அரைத்த உளுத்தம் பருப்பு மாவு, மைதா மாவு, அரிசி மாவு ஆகியவற்றை ஒன்றாக கலந்து தண்ணீர் சேர்க்காமல் நன்றாக கலந்து கொள்ள வேண்டும். ஒரு பாத்திரத்தில் சர்க்கரை சேர்த்து தண்ணீர் ஊற்றி கம்பி பதத்திற்கு கொதிக்க வைக்கவும்.

கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் மாவு கலவையை சிறு சிறு உருண்டைகளாக போட்டு பொரிந்து வந்த உடன் எடுத்து எண்ணெயை வடித்து விட்டு சூடான சர்க்கரைப்பாகில் போட்டு அரை மணிநேரம் கழித்து தனியாக எடுத்து தட்டில் வைக்க வேண்டும். இப்போது சுவையான இனிப்பான தேன் மிட்டாய் தயார்.

கடலை மிட்டாய்

தேவையான பொருட்கள்

நிலக்கடலை - 3 கப்
வெல்லம் - கால் கிலோ

செய்முறை

கடாயில் எண்ணெய் இல்லாமல் நிலக்கடலையை வறுத்து தோல் நீக்கி உடைத்துக் கொள்ளவும். வெல்லத்தை சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து பாகு காய்ச்சவும். பின்பு உடைத்த கடலை பருப்புடன் காய்ச்சிய பாகை ஊற்றி கிளறவும். சூடாக இருக்கும் போதே கத்தியால் கீறி துண்டுகளாக போடவும். பின் இளஞ்சூடாக இருக்கும் போது தனிதனியாக எடுத்து ஆற வைத்தால் சுவையான கடலை மிட்டாய் தயார்.

நிலக்கடலை குலோப் ஜாமுன்

தேவையான பொருட்கள்

நிலக்கடலை - ஒன்றரை கப்
முந்திரி பருப்பு - 15
பால் - கால் லிட்டர்
மைதா மாவு - ஒன்றரை கப்
சர்க்கரை - கால் கிலோ
பேக்கிங் பவுடர் - 1 சிட்டிகை
ஏலக்காய் - 3
கேசரி பவுடர் - 1 சிட்டிகை
எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

நிலக்கடலையை வறுத்து தோல் நீக்கவும். பின் நிலக்கடலை மற்றும் முந்திரி இரண்டையும் பாலில் ஊற வைத்து கொள்ளவும். பிறகு ஊறிய பருப்புகளை எடுத்து விழுதாக அரைக்கவும்.

அரைக்கும் போது தண்ணீர், பால் போன்று எதுவும் சேர்க்க கூடாது. அரைத்த விழுதுடன் மைதா, பேக்கிங் பவுடர், ஏலப்பொடி, கேசரி பவுடர் சேர்த்து உருண்டை பிடிக்கும் பதத்திற்கு பிசையவும். இறுகலாக பிசைந்தால் எண்ணெயில் போடும் போது உடைந்து விடும்.

மென்மையான பதத்தில் பிசையவும். பிசைந்த மாவை சிறு சிறு உருண்டையாக பிடிக்கவும். கடாயில் எண்ணெய் ஊற்றி காய விடவும். காய்ந்ததும் உருண்டைகளை எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும். ஒரு பாத்திரத்தில் சர்க்கரை மற்றும் தண்ணீர், ஏலக்காய் தட்டி போட்டு ஜீரா செய்யவும். பொரித்த உருண்டைகளை ஜீராவில் போட்டு ஊறிய பிறகு எடுத்தால் சுவையான நிலக்கடலை குலோப் ஜாமுன் ரெடி.

பொட்டுக்கடலை லட்டு

தேவையான பொருட்கள்

பொட்டுக்கடலை -200 கிராம்
சர்க்கரை - 100 கிராம்
முந்திரிப் பருப்பு - 10
நெய் - தேவைக்கேற்ப
மிதமான வெந்நீர் - தேவையான அளவு

செய்முறை

பொட்டுக்கடலை மற்றும் முந்திரிப் பருப்பை சேர்த்து மிக்ஸியில் போட்டு பொடித்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரையை தனியாக மிக்ஸியில் போட்டு பொடித்துக் கொள்ளவும்.

இரண்டையும் ஒரு பாத்திரத்தில் நன்றாக கலந்து வைக்கவும்.

பின்னர் வெந்நீர் மற்றும் நெய்யை சிறிது சிறிதாக ஊற்றி கெட்டியாகும் வரை நன்றாக பிசைந்துக் கொள்ளவும்.

பிசைந்த மாவை எடுத்து நன்றாக சிறு சிறு உருண்டையாக உருட்டி வைத்தால் சுவையான பொட்டுக் கடலை லட்டு ரெடி.

பாதாம் அல்வா

தேவையான பொருட்கள்

- பாதாம் பருப்பு - 1 கப்
- முந்திரிப் பருப்பு- 10
- சர்க்கரை - 1 கப்
- பால் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
- நெய் - அரை கப்
- ஏலப்பொடி - 3 டீஸ்பூன்
- குங்குமப் பூ - 1 சிட்டிகை
- கேசரி கலர் - 2 சிட்டிகை
- வெள்ளரி விதை - 1 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை

பாதாம் பருப்பு மற்றும் முந்திரிப்பருப்பு இரண்டையும் 10 நிமிடம் தண்ணீரில் ஊறவைத்துக் கொள்ளவும். பாதாமை தோலுரித்துக் கொள்ளவும்.

பின் இரண்டு பருப்புகளையும் சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து மென்மையான விழுதாக அரைத்துக் கொள்ளவும். கடாயில் சர்க்கரையுடன் அரை கப் தண்ணீர் சேர்த்துக் காய்ச்சவும். சர்க்கரை கரைந்ததும், அரைத்த விழுதையும் சேர்த்து கிளறவும். பருப்பும் சர்க்கரையும் சேர்ந்தவுடன் பாலில் குங்குமப்பூ, கேசரி கலர், ஏலப்பொடி ஆகியவற்றை சேர்த்து கலவையில் சேர்க்கவும்.

கலவை இறுக ஆரம்பித்ததும் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக நெய் சேர்த்துக் கிளறவும். பிறகு கலவை நன்றாக இறுகி நெய் வெளியே வரும்போது இறக்கி வெள்ளரி விதை சேர்த்தால் சுவையான பாதாம் அல்வா தயார்.

முந்திரி பருப்பு கேக்

தேவையான பொருட்கள்

முந்திரி பருப்பு - கால் கிலோ
சர்க்கரை - 4 கப்
நெய் - தேவையான அளவு
ஏலக்காய்ப் பொடி - 5 சிட்டிகை

செய்முறை

முந்திரி பருப்பை நைசாக அரைக்கவும். பின் கடாயில் சர்க்கரை மற்றும் தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்க விட்டு கெட்டியாக பாகு காய்ச்சவும். பின் காய்ச்சிய பாகில் அரைத்த முந்திரி பருப்பை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக சேர்த்து கட்டி பிடிக்காமல் கிளறவும். பின் கலைவை இறுகி வரும்போது ஏலக்காய்ப்பொடி சேர்க்கவும்.

பிறகு நெய் சேர்த்து கிளறவும். நுரைத்து வந்தவுடன் நெய் தடவிய தட்டில் கலைவையை கொட்டி பரப்பவும். லேசாக ஆறியதும் அதன் மேல் நெய் தடவிய பிளாஸ்டிக் பேப்பரை கேக்கின் மீது தடவவும். சிறிது நேரம் கழித்து பேப்பரை எடுத்தால் சுவையான முந்திரி கேக் தயார்.

எள் உருண்டை

தேவையான பொருட்கள்

எள் - 1 கப்
வெல்லம் - 1 கப்

செய்முறை

எள்ளை சுத்தம் செய்து, வெறும் கடாயில் போட்டு வறுத்துக் கொள்ளவும். பாத்திரத்தில் தண்ணீர் ஊற்றி அதில் வெல்லத்தை சேர்த்து பாகு காய்ச்சவும்.

பிறகு காய்ச்சிய பாகை எள்ளுடன் சேர்த்து இளஞ்சூடாக இருக்கும் போது சிறு உருண்டைகளாகப் பிடித்தால் எள் உருண்டை தயார்.

அதிரசம்

தேவையான பொருட்கள்

பச்சரிசி - அரை கிலோ
 ஏலக்காய் பொடி - 4 சிட்டிகை
 கருப்பு எள் - 2 டீஸ்பூன்
 வெல்லம் - கால் கிலோ
 எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

அரிசியை ஊறவைத்து தண்ணீரை நன்கு வடித்து விடவும். அரிசியை, துணியில் நிழலில் காய வைத்து முக்கால் பாகம் காய்ந்தவுடன் இடித்து சளித்துக் கொள்ளவும்.

வெல்லத்தை தண்ணீர் விட்டு காய்ச்சி வடிகட்டி மீண்டும் கம்பிபதம் வரும் வரை மெல்லிய தீயில் காய்ச்சவும். பின் காய்ச்சிய வெல்லபாகில் ஏலக்காய் பொடி, கருப்பு எள் ஆகியவற்றை சேர்க்கவும்.

பின் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக வெல்லப் பாகை அரிசிமாவில் சேர்த்து கட்டி பிடிக்காதவாறு கலக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

மாவானது சப்பாத்தி பதத்திற்கு வந்ததும் அடிகனமான பாத்திரத்தில் எண்ணெயை காய வைத்து அதிரசமாவை வடை மாதிரி தட்டி எண்ணெயில் பொரித்து எடுத்தால் சூடான, சுவையான அதிரசம் தயார்.