

అరిశెలు

కావలసిన సామాన్లు :-

బియ్యంపిండి కిలో

గసగసాలు 50 గ్రాములు

బెల్లం కిలో

నూనె రెండు కిలోలు

నెయ్యి 2 టీ స్పూన్లు

చేసే విధానం :-

బియ్యం కడిగి రాత్రిపూట నానబెట్టి వుంచుకోవాలి. పొద్దునే వాటిని పిండి పట్టిస్తే సరిపోతుంది. బెల్లం మెత్తగా కొట్టి వుంచుకోవాలి. తర్వాత దీన్ని జల్లించుకోవాలి. పొయ్యి మీద మూకుడు పెట్టి నెయ్యి వేసి గసగసాలను దానిలో వేయించాలి.

ఒక గిన్నెలో బెల్లం వేసి తగినన్ని నీళ్ళుపోసి పొయ్యిమీద పెట్టి పాకం పట్టాలి. పాకం మరీ ముదురుగా కాకుండా మధ్యస్థంగా వుండేలా చూసుకోవాలి. పాకం మరీ జారుడుగానో, లేక మరీ గట్టిగానో వుండకుండా వుంటే సరిపోతుందన్న మాట. అప్పుడు బియ్యం పిండి, గసగసాలు కలిపి పోస్తూ గరిటతో ఎప్పటికప్పుడు పాకాన్ని తిప్పుతూ వుండాలి. పిండి అయిపోయిన తర్వాత కిందకు దించుకోవాలి. పొయ్యి మీద మూకుడు పెట్టి నూనె పోసి బాగా కాగిన తర్వాత ఒక ప్లాస్టిక్ పేపర్ వేసుకుని దానిపైన కొద్దిగా నూనె రాయాలి. పిండిని చిన్న చిన్న ముద్దలుగా చేసుకుంటూ ఆ పేపర్ మీద పెట్టి వత్తుతూ నూనెలో వేయాలి. బాగా ఎర్రగా వేగిన తరువాత ఆ అరిసెలను జల్లి గరిటతో తీసి చిల్లులున్న పళ్ళెంలో వేస్తే మొత్తం నూనె అంతా దిగిపోతుంది.

అన్నంతో పాయసం

కావలసిన సామాన్లు :-

కొత్తబియ్యం కిలో	పాలు రెండులీటర్లు
బెల్లం అరకిలో	సగ్గుబియ్యం 100 గ్రాములు
యాలకులు 20	జీడిపప్పు 50 గ్రాములు
కిన్మిస్ 20 గ్రాములు	నెయ్యి 6 స్పూన్లు

చేసే విధానం :-

ముందుగా కొత్తబియ్యం కడిగి ఒక గిన్నెలో పెట్టి తగినన్ని నీళ్ళు పోయాలి. దీన్ని పొయ్యి మీద పెట్టి సగ్గు బియ్యం కూడా వేసి ఉడకబెట్టాలి. ఈ సమయంలో బెల్లం సన్నగా తురుముకోవాలి. యాలకులు బాగా మెత్తగా పొడి కొట్టాలి. జీడి పప్పు చిన్న ముక్కలుగా చేసి వుంచుకోవాలి. బియ్యం మెత్తగా వుడుకుతున్న సమయంలోనే బెల్లం దానిలో వేసి మళ్ళీ కొద్దిగా నీళ్ళు పోయాలి. ఈ సమయంలో బాగా తిప్పాలి. అప్పుడు అన్నం అంతా బెల్లపు పాకాన్ని సమానంగా పీల్చుకుంటుంది. తర్వాత యాలకుల పొడిని, జీడిపప్పు, కిన్మిస్, నెయ్యి, పాలు పోసి కలపాలి. దీనిని పది నిముషాలు వరకు పొయ్యి మీద ఉంచాలి. ఇప్పుడు పాయసం మంచి సువాసనలు వెదజల్లుతూ వుంటుంది. తీపి సరిపడా వుందో లేదో చూసి అవసరమైతే కొంచెం పంచదార వేసుకుంటే సరిపోతుంది.

పాలతో గులాబ్ జామ్

కావలసిన పదార్థాలు:

1 లీటరు చిక్కని పాలు	1కిలో చక్కెర
1/4 కిలో నెయ్యి	1/2 కిలో మైదా
తినే సోడా 1 స్పూన్	

చేయువిధానము :-

ముందుగా పాలను ఒక గిన్నెలో పోసి పొయ్యిమీద పెట్టాలి. బాగా మరిగేంతవరకు పాలను తిప్పుతూ వుండాలి. ఒక లీటరు పాలు 600 మీ. లీటర్లు అయ్యేంతవరకు తిప్పుతూ వుండాలి అప్పటికి పాలు కోవామాదిరిగా తయారవుతుంది. మైదాపిండిని జల్లించి, సోడా కలిపి కోవాలో బాగా కలపాలి. ఎక్కడా గెడ్డలు వుండకుండా బాగా మెదపాలి. దీన్ని పక్కన పెట్టి వుంచుకోవాలి. ఒక్క గిన్నెలో చక్కెర వేసి తగినన్ని నీళ్ళు పోసి పొయ్యిమీదపెట్టాలి. కొద్దిగా పాకం తయారయిన వెంటనే కిందకు దించుకోవాలి. పైన కలిపిన మైదా పిండి, కోవా మిశ్రమాన్ని కోడిగుడ్డు ఆకారంలో ఉండలుగా చేసుకుని చక్కెర పాకంలో వేయాలి. ఇవి ఒక్క రోజు నానిన తర్వాత బాగా మెత్తగా తయారవుతాయి. ఇవి మంచి రుచిగా వుంటాయి.

పాలతాలికలు

కావలసిన సామాన్లు :-

బియ్యంపిండి అరకిలో

పాలు లీటరు

జీడిపప్పు 15

బెల్లం అరకిలో

యాలకులు 20

కిస్మిస్ 20

నెయ్యి ఆరు స్పూన్లు

చేసే విధానం :-

బియ్యం పిండిని జల్లించి వుంచుకోవాలి. దానిని ఒక గిన్నెలో పోసుకుని నీళ్ళు పోసి బాగా కలిపి వుంచుకోవాలి. పొయ్యిమీద గిన్నె పెట్టి అందులో పాలు పోసి, కొంచెం కాగి ఒక మీగడ పొర కట్టిన తరువాత సగ్గుబియ్యం అందులో వేసి కాయాలి. కాగిన తరువాత జంతికల గిద్దలో బియ్యం పిండి వేసి చిన్న చిన్న ముక్కలుగా వత్తాలి. తరువాత తరిగి వుంచుకున్న బెల్లం కూడా వేయాలి. జంతికలు చేయగా మిగిలిన పిండిని కూడా పాలలో వేసేసి యాలకులు, జీడిపప్పు, కిస్మిస్ వేసి కొంచెం సేపు బాగా కలిపి దించుకోవాలి.

మెరికెల లడ్డూలు

కావాల్సిన పదార్థాలు

అర కిలో గోధుమ రవ్వ

అరకిలో పంచదార పొడి

ఒక కప్పు వెన్న

50 గ్రాములు జీడిపప్పు

50 గ్రాములు కిస్మిస్

మూడు నాలుగు యాలకులు

చిటికెడు పచ్చకర్పూరం

తయారుచేసే పద్ధతి:

గోధుమ రవ్వని లేత గోధుమ వన్నె వచ్చేవరకు వేయించాలి. తరువాత పొడి కొట్టాలి. పంచదార పొడి యాలకుల పొడి, కర్పూరం కలపాలి. జీడిపప్పుని చిన్న ముక్కలుగా చేసుకుని ఒక స్పూన్ వెన్న వేసి కిస్మిస్ తో సహా గోధుమవన్నె వచ్చేవరకు వేయించాలి. చిటికెడు పిండి మిశ్రమానికి కలపాలి. మిగతా వెన్న కరిగేవరకు కాచి, ఈ మిశ్రమంలో పోసి బాగా కలియబెట్టాలి. ఓ స్పూన్ వేడి పాలు లేదా మరింత నెయ్యి అవసరం అయితే వేస్తూ, లడ్డూలు చుట్టుకోవాలి.

కజ్జి కాయలు

కావాల్సిన పదార్థాలు	
అరకేజి మైదా	కేజీ నెయ్యి లేదా నూనె
ఒక కప్పు కొబ్బరి తురుము	వంద గ్రాములు జీడిపప్పు
వందగ్రాములు వేయించిన శనగలు	50 గ్రాములు గనగసాలు
పావుకిలో పంచదార పొడి	మూడు నాలుగు యాలకులు

తయారుచేసే పద్ధతి:

జీడిపప్పు, శనగలు, కొబ్బరి తురుము, గనగసాలు వేసి అయిదు నిమషాలపాటు ఓ మాదిరి సెగపై వేయించాలి. వీనిన్నింటినీ కలిపి గై ౨౦ డిగ్రీల వేడిలో, పంచదారపొడి, యాలకుల పొడి కలుపుకోవాలి.

ఈ మిశ్రమాన్ని పక్కన వుంచుకోవాలి.

మైదాపిండిని కొద్దిగా నెయ్యి లేదా నూనె, తగినంత నీరు పోసుకుంటూ చపాతీ పిండి మాదిరి మెత్తగా కలుపుకోవాలి. వీటిని చపాతీల మాదిరి పిండి మిశ్రమం వుంచాలి. ఆ తరువాత అంచుల్ని ఖాళీ లేకుండా జాగ్రత్తగా మూసేయాలి. మధ్యస్థంగాగల సెగపై వీటిని బంగారు రంగు వచ్చేవరకు నెయ్యి లేదా నూనెలో వేయించుకోవాలి.

బిస్కట్ బనానా డిలైట్

కావలసినవి :	
ముగ్గిన అరటిపళ్లు 2	స్ట్రాబెర్రీ జామ్ 5 స్పూన్లు,
తీపి బిస్కట్లు (ఏ ప్లేవర్ అయినా సరే) పొడి ఒక కప్పు.	
ఎలా చేయాలి	

అరటి పళ్లు తొక్క తీసి నిలువుగా రెండు భాగాలుగా చీల్చాలి. జామ్ లో ఒక టీస్పూన్ నీళ్లు పోసి జారుడుగా చేయాలి. బిస్కట్ల పొడిని ఒక ప్లేట్ లో వేయాలి. అరటిపళ్ల ముక్కలను మొదట జామ్ మిశ్రమంలో ముంచి తర్వాత బిస్కట్ల పొడిలో దొర్లించాలి. వీటిని అప్పటికప్పుడు చేసుకుని తింటేనే రుచిగా ఉంటాయి.

రవ్వ బాసుంది

పాలు 750 మి.లీ.	కుంకుమ పువ్వు 0.5గ్రా.
బొంబాయి రవ్వ 40గ్రా	చక్కెర 50 గ్రాములు
పచ్చి కోవా 100 గ్రాములు	వెనీలా ఎసెన్స్ 3 మి.లీ.
జీడిపప్పులు 20 గ్రాములు	పిస్తా పప్పులు 20 గ్రాములు

పాలలో కుంకుమపువ్వు వేసి వేడి చేయాలి. నాలుగు నిమిషాలపాటు ఆపకుండా తిప్పాలి. తర్వాత బొంబాయి రవ్వ వేసి కలపాలి. ఈ మిశ్రమం దగ్గరపడి సాస్లా తయారయేవరకు అలా కలుపుతూనే ఉండాలి. తర్వాత చక్కెర, పచ్చి కోవా, వెనీలా ఎసెన్స్‌లను వేసి మరో మూడు నిమిషాల పాటు కాగనివ్వాలి. కిందికి దించి చల్లార్చాక చిన్న చిన్న గిన్నెల్లో పోసి పైన జీడిపప్పులు, పిస్తా పప్పులతో అలంకరించాలి. తర్వాత ఈ గిన్నెలను ఫ్రిజ్‌లో పెట్టాలి. గట్టిపడ్డాక తింటే చాలా బావుంటుంది.

పెరుగు వడ

కావాల్సిన పదార్థాలు:	
కప్పు మొక్క జొన్న గింజలు	అరకప్పు మినప్పప్పు
పావుకప్పు పెసర పప్పు	రెండు కప్పులు పెరుగు
తగినంత ఉప్పు	కారం
రెండు స్పూన్లు జీలకర్ర	వేయించడానికి అవసరమయినంత నూనె.

గింజల్ని, పప్పులను ముందురోజు రాత్రి విడివిడిగా నానబెట్టుకోవాలి. మరునాడు రుబ్బుకున్నాక మూడింటినీ కలపాలి. ఉప్పు, పచ్చి మిరపకాయ ముక్కలు వేసుకుని గారెల్లా వేయించి పెరుగులో నానబెట్టాలి. కొత్తిమీర జల్లి వడ్డించాలి.