



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes from

Penmai's Kitchen Queens

www.Penmai.com



Our sincere thanks to all the members who had contributed their recipes in Penmai. No part of this book may be reproduced or transmitted in any form, all rights reserved by the respective contributors. Though the contents provided here are with good faith and free from errors, we do not warrant its accuracy or completeness.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

அச்சு முறுக்கு

தேவையானப் பொருட்கள்

- அரிசி மாவு - 2 கப்
- மைதா - 1/2 கப்
- சர்க்கரை - 1 கப் (பொடித்துக் கொள்ளவும்)
- தேங்காய்ப்பால் - 2 கப்
- வெள்ளை எள் - 1 டீஸ்பூன் (விருப்பப்பட்டால்)
- உப்பு - 1 சிட்டிகை
- எண்ணெய் - பொரிக்கத் தேவையான அளவு

செய்முறை

1. ஒரு பாத்திரத்தில், அரிசி மாவு மற்றும் மைதா மாவு இரண்டையும் சலித்துவிட்டு போட்டுக் கொள்ளவும்.
2. இதனுடன் பொடித்த சர்க்கரை, உப்பு, எள் மற்றும் தேங்காய் பால் சேர்த்து, சிறிதளவு தண்ணீர் ஊற்றி தோசை மாவு பதத்திற்கு நன்றாக கரைத்துக் கொள்ளவும்.
3. பின் ஒரு வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றி, காய வைக்கவும். எண்ணெய் நன்றாகக் காய்ந்ததும், முறுக்கு அச்சை எண்ணெயில் ஒரு நிமிடம் வைத்து எடுத்து பின் அதனைக் கரைத்து வைத்துள்ள மாவிற்ருள் வைக்கவும். அச்சில் உள்ள எண்ணெய் சூட்டினால் மாவு அச்சில் ஒட்டிக் கொள்ளும்.
4. இப்போது மீண்டும் அச்சை மாவுடன் எடுத்து எண்ணெயில் மூழ்கும் படியாக வைக்க வேண்டும்.
5. மாவு வெந்ததும், சிறிது நேரத்தில் அச்சில் இருந்து பிரியும். அப்போது லேசாக அச்சை உதறினால் முறுக்கு தனியாக பிரிந்து எண்ணெயில் விழும்.
6. முறுக்கு நன்றாக வெந்து பொன்னிறமாக மாறும் வரை திருப்பிவிட்டு வேக வைத்து எடுக்கவும். மீதி இருக்கும் மாவையும் இதே போல, அச்சு முறுக்காக பொரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.
7. இனிப்புடன் கூடிய சுவையான அச்சு முறுக்கு தயார்.

குறிப்பு: முறுக்கு அச்சு, நீளமான கம்பியின் முனையில் வித விதமான வடிவங்களில் இருக்கும். இது பாத்திரக் கடைகளில் கிடைக்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Angu Aparna

தேங்காய் பர்பி

தேவையானப் பொருட்கள்

- தேங்காய் துருவல் - 4 கப்
- சர்க்கரை - 4 கப்
- பால் - $\frac{1}{2}$ கப்
- ஏலக்காய்த் தூள் - சிறிதளவு

செய்முறை

1. ஒரு வாணலியை அடுப்பில் வைத்து சூடேற்றி, அதில் தேங்காய் துருவலைப் போட்டு 5 வினாடிகள் வறுத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.
2. பின் இன்னொரு பாத்திரத்தில் சர்க்கரையைப் போட்டு அதில் ஒரு கப் தண்ணீர் விட்டு, கொதிக்க வைக்க வேண்டும். தண்ணீர் கொதிக்க ஆரம்பிக்கும் பொழுது பாலை ஊற்றி சில வினாடிகள் விட்டு இறக்கி எடுத்துக் கொள்ளவும். இதனை வடிகட்டியில் வடித்து எடுத்து கொள்ளவும். இப்போது வடிகட்டிய சர்க்கரைப் பாகை மீண்டும் கொதிக்க விடவும்.
3. பால் கொதிக்க ஆரம்பித்ததும், அடுப்பை மிதமான சூட்டில் வைத்து, வறுத்து வைத்துள்ள தேங்காய் துருவலைப் போட்டு நன்றாகக் கிளற வேண்டும். தேங்காய் துருவல் சர்க்கரைப் பாகுடன் நன்றாகக் கலந்து கெட்டியாகும் வரை அடிக்கடி கிளறி விட வேண்டும்.
4. கலவை சிறிது கெட்டியாகியதும் ஏலக்காய் தூளைப் போட்டு கிளறி அடுப்பை அணைக்கவும். பிறகு இதனை ஒரு நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி, பர்ப்பிக் கொள்ளவும். இது ஆறியதும் பர்ப்பிகளாக வெட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு

- பர்ப்பி மிகவும் கெட்டியாகும் வரை அடுப்பில் வைக்கக் கூடாது. ஓரளவு நன்றாக சேர்ந்தாற் போல் வந்தவுடன் இறக்கி விட வேண்டும். இல்லை என்றால் பர்ப்பி துண்டுகள் போட வராமல் உதிரியாக இருக்கும்.
- தேங்காய் துருவும் போது மேலாகத் துருவ வேண்டும். அடி மூடியோடு சேர்த்து துருவக் கூடாது.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Jayanthy

பாதாம் கேக்

தேவையானப் பொருட்கள்

- பாதாம் பருப்பு - 1 கப்
- சர்க்கரை - 2 கப்
- நெய் - 1 கப்
- கேசரி பவுடர் - 1 சிட்டிகை

செய்முறை

1. பாதாம் பருப்பை சுடுநீரில் 1 அல்லது 2 மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
2. ஊறிய பருப்புகளைத் தோல் உரித்து, சிறிதளவு தண்ணீர் சேர்த்து, மிக்சியில் நைசாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.
3. ஒரு அடி கனமான கடாயில், 2 கரண்டி தண்ணீர் சேர்த்து சர்க்கரையைப் போட்டு பாகு வைக்கவும்.
4. ஒரு சிட்டிகை கேசரி பவுடர் சேர்க்கவும்.
5. 2 கம்பிப் பதம் வர வேண்டும் - அந்தப் பாகு கெட்டியாக வரத் தொடங்கும்போது, சிறிதளவு எடுத்து இரண்டு விரல்களில் வைத்து பிரித்துப் பார்த்தால், 2 கம்பிகள் வரும். இதுதான் கெட்டிப் பாகு.
6. இப்போது அரைத்து வைத்த பாதாம் விழுதை அதில் சேர்க்கவும்.
7. நன்றாகக் கிளறிக்கொண்டே இருக்கும்போது, பாத்திரத்தில் ஒட்டுகிறார் போல வரும்போது, உருக்கிய நெய்யை சேர்க்கவும்.
8. நன்றாகக் கிளறி, பாத்திரத்தில் ஒட்டாமல் வரும்போது இறக்கி, ஒரு நெய் தடவிய அகலத் தட்டில் அல்லது கேக் ட்ரேயில் கொட்டவும்.
9. அது கெட்டி ஆகத் தொடங்கும்போது வில்லைகள் போடவும்.
10. சுவையான பாதாம் கேக் தயார்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Jayanthi

தீபாவளி லேகியம்

தேவையானப் பொருட்கள்

- சுக்கு - 25 கிராம்
- ஓமம் - 25 கிராம்
- சித்திரத்தை - 25 கிராம்
- கண்டதிப்பிலி - 25 கிராம்
- அரிசித்திப்பிலி - 25 கிராம்
- லவங்கப்பட்டை - 2 துண்டுகள்
- கசகசா - 10 கிராம்
- சோம்பு (விருப்பமிருந்தால்) - 10 கிராம்
- கிராம்பு (லவங்கம்) - 10 கிராம்
- மிளகு - 50 கிராம்
- சீரகம் - 25 கிராம்
- நெய் - 1 கப்
- நல்லெண்ணெய் - 5 டீஸ்பூன்
- தேன் - 1 கரண்டி
- வெல்லம் - இதை செய்முறையில் சொல்கிறேன்

செய்முறை

1. மேலே கொடுத்துள்ளவற்றில் நெய், எண்ணெய், வெல்லம், தேன் நீங்கலாக, மற்றவற்றையெல்லாம் ஒரு வெற்று வாணலியில், ஒவ்வொன்றாகப் போட்டு, நல்ல வாசனை வரும் வரை வறுக்க வேண்டும்.
2. ஆறிய பிறகு, அனைத்தையும் மிக்ஸியில் நன்கு நைசாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.
3. விருப்பமுள்ளவர்கள் சலித்துக் கொள்ளலாம். நான் சலிப்பதில்லை. இப்போது இந்த பவுடர், ஒரு கப்பில் எவ்வளவு வருகிறதோ, அதே அளவு பொடித்த வெல்லம் எடுத்துக் கொள்ளவும்.
4. இப்போது வெல்லத்தை ஒரு வாணலியில் போட்டு, அது கரைந்தவுடன் அடுப்பை அணைத்து விட்டு, அழுக்கு போக வடிகட்டிக் கொள்ளவும்.
5. இந்த வெல்லக் கரைசலை மீண்டும் வாணலியில் கொட்டி, ஒரு நிமிடம் கழித்து, அதில் அரைத்து வைத்துள்ள பௌடரைக் கொட்டவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

6. கிளறிக்கொண்டே இருக்க வேண்டும். இப்போது உடனே நெய், நல்லெண்ணெய் இரண்டையும் விட வேண்டும்.
7. இப்போது ஓரங்களில் ஒட்டாமல் வரும். தளர இருக்கும் பதத்திலேயே இறக்கி வைத்து விட வேண்டும்.
8. இறக்கி வைத்தவுடன் அதில் தேனை விடவும்.
9. கொஞ்ச நேரத்தில் தானே இறுகிக் கொண்டு விடும் லேகியம்.
10. நல்ல கெட்டியான பிறகு எடுத்தால், பிறகு பாத்திரத்தை விட்டு எடுக்க முடியாமல் போய் விடும்.
11. ஒரு வேளை இறுகிப் போய் எடுக்க வராமல் இருந்தால், அதை மீண்டும் அடுப்பில் வைத்து சிறிது நல்லெண்ணெய் விட்டுக் கிளறினால் மீண்டும் இளகும்.
12. இதில் நான் இஞ்சி சேர்க்கவில்லை. அதற்கு பதில் சுக்கு சேர்ப்பேன்.
13. இங்கே குறிப்பிட்ட பவுடரில் அனைத்துமே உடலுக்கும், வயிற்றுக்கும் மிகவும் நன்மை சேர்ப்பவை.
14. திப்பிலி வகைகள் தசைகளுக்கு மிகவும் நல்லவை.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

கோதுமை அல்வா

தேவையானப் பொருட்கள்

- சம்பா கோதுமை அல்லது கோதுமை ரவை - 1 கப்
- சர்க்கரை - 3 கப் (சிலர் ரெண்டரை கப் போட்டும் செய்வர்)
- நெய் - ¾ கப் அல்லது 1 கப்
- ஏலக்காய் தூள் - தேவையான அளவு
- கேசரி கலர் - தேவையான அளவு
- முந்திரி - தேவையான அளவு (சீவியது); புதிதாக முயற்சி செய்பவர்கள் 10-லிருந்து 12 எடுத்துக் கொள்ளவும்.

செய்முறை

1. கோதுமையில் செய்ய விரும்பினால் முதல் நாள் இரவே கோதுமையை ஊற விடவும். அட்லீஸ்ட் 12 மணி நேரம் ஊறினால் தான் நன்கு காணும். ரவையில் செய்ய விரும்பினால் ஆறு மணி நேரம் ஊறினால் போதும். அதனால் காலையில் ஊற போடவும்.
2. இதை நன்கு தோசைக்கு அரைப்பது போல கிரைண்டரில் அரைக்கவும். மிக்சியில் அரைப்பது அவ்வளவு நன்கு வராது. அரைத்து சக்கை எல்லாம் போக பாலை ரெண்டு மூணு மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
3. இந்த பால் மேலே தண்ணீரும் கீழே பாலுமாக இருக்கும். மேலுள்ள நீரை இருத்துவிட்டு, பால் ரெண்டு கப் வரும்படி எடுக்கவும். அதாவது நீரை இருத்துவிட்டு பாலை அளக்கவும். பால் ரெண்டு கப் வந்தால் சரி. குறையும் என்றால் வெறும் நீர் விட்டு ரெண்டு கப் ஆக்கவும்.
4. ஒரு நான்ஸ்டிக் வாணலியில் சர்க்கரையைப் போட்டு மூழ்கும் வரை நீர் விட்டு, சர்க்கரை கரைந்ததும் நன்கு கொதிக்கும் போது ரெண்டு ஸ்பூன் பால் விட்டால் அடிக்கு நுரைத்து வரும். அதை கரண்டியால் எடுத்துப் போடவும்.
5. இனி பக்கத்தில் ஒரு அடுப்பில் 4 அல்லது 5 கப் நீரை கொதிக்கவிடவும். கொதிக்கும்போது அடுப்பை அணைக்காமல் சிம்மில் வைக்கவும். இப்போது சர்க்கரையில் பாகு வந்திருக்கும். ஒரு கம்பிப் பாகு வந்ததும், கேசரி கலர் சேர்த்து, எடுத்து வைத்திருக்கும் கோதுமை பாலை விட்டு நன்கு கிளறவும். அடுப்பு சிம்மிலேயே இருக்கட்டும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

6. பால் நன்கு பாசுடன் சேர்ந்து கொண்டதும், அல்வா கெட்டியாக ஆரம்பிக்கும். இப்போது பக்கத்தில் அடுப்பில் இருக்கும் கொதி நீரில் ஒரு கப் எடுத்து அல்வாவில் விட்டு மீண்டும் கிளறவும்.
7. மீண்டும் கோதுமை பால் வெந்து அல்வா பதத்துக்கு வரும். மீண்டும் இன்னொரு கப் கொதி நீர் சேர்த்துக் கிளறவும். கெட்டியானதும் மூன்றாவது கிளாஸ் கொதி நீர். இப்படி கொதி நீர் சேர்த்து கிளற கிளற அல்வா கண்ணாடி போல நன்கு வெந்து வரும். அளவும் நன்கு காணும்.
8. இனி ஏலத்தூள் போட்டு நெய்யை கொஞ்ச கொஞ்சமாக ஊற்றிக் கிளறவும். நெய் கூட நான் சொன்ன அளவு பிடிக்காது. அப்படியே நெய் அதிகமானாலும் அதிகப்படி நெய்யை அல்வா வெளியே கக்கிவிடும்.
9. அல்வா ஒட்டாமல் வந்ததும் சீவிய முந்திரியைக் கொஞ்சம் அலங்கரிக்க வைத்துவிட்டு, மீதியை அல்வாவில் கொட்டி கிளறவும். மேலே அரை மூடி லெமன் ஜூஸ் விட்டு ஒரு கிளறு கிளறினால் சர்க்கரை உரைவதைத் தடுக்கலாம். அல்வாவுக்கு ஒரு glossy look கிடைக்கும். இனி அல்வாவை நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி, ஆறியதும் துண்டு போடவும்.

குறிப்பு

- முந்திரியை மேலே நெய்யை brush பண்ணி மைக்ரோவேவில் லேசாக சூடு படுத்தி பின் சிப்ஸ் கட்டையில் சீவினால் வறுத்த முந்திரி பார்க்கவும் சாப்பிடவும் மொறுமொறுப்பாக இருக்கும்.
- நெய் கக்கினாலும் அதுதான் பதம். பாத்திரத்தில் ஒட்டாமல் வந்தாலும் பதம் தான். அதிகப்படி நெய்யை வடித்து வேறு ஸ்வீட்ஸ் செய்ய உபயோகிக்கலாம்.
- இது கொஞ்சம் வேலை இழுத்தாலும் நன்றாக வரும். இதையெல்லாம் செய்ய நேரம் கிடையாது என்பவர்களுக்கும் ஈஸியா செய்ய ஒரு செய்முறை சொல்றேன்.

ரெண்டு கப் கோதுமை மாவை (சுமார் 400 கிராம்) சப்பாத்திக்கு பிசைவது போல பிசைந்து ஒரு சுத்தமான வெள்ளைத் துணியில் நன்கு முடிந்து அது முடிக்கும் வரை சுமார் நாலு கப் நீரில் முக்கி வைக்கவும். மாவு அசையாமல் ரெண்டு மூணு மணி நேரம் இருக்கட்டும். இந்த மாவைத் துணியை விட்டு வெளியே எடுக்காமலேயே கைகளால் பிசையவும். பால் வரும். துணிக்குள் மாவு ஜவ்வு போல இருக்கும். பாலை மட்டும் பிழிந்து பிழிந்து (எல்லாம் தண்ணீருக்குள்ளேயே செய்யவும்) பால் வந்து மூட்டை சிறியதாக ஆனதும் நன்கு பிழிந்து எடுத்துக்கொள்ளவும். இந்தப் பாலை அரை மணி நேரம் வைத்தால் நீர் மேலாகவும் பால் கீழாகவும் நிற்கும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

மேலேயுள்ள நீரை வடித்து மேலே முதல் முறையில் சொன்னது போல 2 கப் பால் எடுத்து அதே முறையில் மீதியைச் செய்யவும். கிரைண்டர் இல்லாதவர்கள், நேரம் இல்லாதவர்கள் இப்படி செய்யலாம். இது நிச்சயமாக நன்கு வரும். சர்க்கரை மட்டும் சிலர் எடுக்கும் மாவுக்கு ரெண்டு பங்கு என்று செய்வர். இனிப்பு அதிகம் வேண்டாதவர் மூன்று கப் எடுக்கலாம்.

இந்த ரெண்டாவது முறை கூட செய்ய நேரம் இல்லாதவர்கள் ரெடிமேட் அல்வா செய்யலாம். இது ஒரு ரெண்டு நாள்தான் வரும். வடிவம் கிடைக்காது. இதற்கு ஒரு கப் கோதுமை மாவுக்கு ஒண்ணரை கப் சர்க்கரை தேவை.

ஒரு கப் மாவை ஒரு வாணலியில் நெய் விட்டு, நன்கு வாசனை வரும் வரை வறுக்கவும். நெய்க்கு அளவு இல்லை. மாவு நன்கு வறுபட வேண்டும். பக்கத்தில் ஒரு பாத்திரத்தில் நீரை கொதிக்க விடவும். மாவு வறுபட்டு நன்கு மணமாக வந்ததும், கொதி நீரை கேசரிக்கு செய்வது போல விட்டு மாவு கெட்டியானதும் சர்க்கரையையும் கொட்டி, (அடுப்பு சிம்மில் இருக்கட்டும்) கேசரி கலர், ஏலத்தூள் போட்டு சர்க்கரை நன்கு சேர்ந்து கொண்டதும் மேலே மீண்டும் கொஞ்சம் நெய் விட்டு தட்டில் கொட்டி முந்திரிப்பருப்புகளை வறுத்துப்போட்டு அலங்கரிக்கவும். இது செய்வது சுலபம். நிமிஷத்துக்குள் ஆகிவிடும். சர்க்கரையை பாகு வராமல் நேரடியாக சேர்ப்பதால் துண்டு போட வராது.

குறிப்பு: பொதுவாக எல்லா அல்வாவுக்கும் நல்ல நெய் விட்டு செய்வதுதான் நல்லது. டால்டா, பசு நெய் அவ்வளவாக நன்றாக வராது.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

மைதா அல்வா

இதில் மூன்று முறை உள்ளன. ஒன்று மைதாவுடன் நீர் சேர்த்து செய்யும் சாதாரண அல்வா, இரண்டாவது பால் சேர்த்து செய்வது, மூன்றாவது தேங்காய் பால் சேர்ப்பது. மூன்றையும் தருகிறேன்.

முதல் வகை

மைதா 1 கப் (200 கிராம்); சர்க்கரை 3 கப் (600 கிராம்); நெய் 1 கப் (200 கிராம்); ஏலத்தூள், கேசரி கலர், முந்திரித் துண்டுகள்.

மாவை சலித்து 3 கப் நீர் விட்டு கட்டியில்லாமல் கரைத்து 4 மணி நேரம் வைக்கவும். கேசரி கலரையும் மாவிலேயே கலந்து விடவும். இதில் மேலே கோதுமை அல்வாவுக்குச் சொன்ன மாதிரி நீரை வடிக்கத் தேவையில்லை. சர்க்கரையில் நீர் விட்டு அழுக்கெடுத்த பின் ஒரு கம்பிப் பாகு வந்ததும் மாவுக் கரைசலை அப்படியே சேர்த்து கிளறவும். விரும்பினால் கோதுமை அல்வாவுக்கு சொன்ன மாதிரி கொதி நீர் விட்டு நிதானமாகக் கிளறினால் மாவு நன்கு வேகும். அல்வா கெட்டிப்பட்டதும் நெய்யை சிறிது சிறிதாக விட்டு நெய் கக்கத் தொடங்கியதும் (அல்லது பாத்திரத்தில் ஒட்டாமல் வந்ததும்) ஏலத்தூள் முந்திரிப்பருப்பு சேர்த்து நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி ஆறியதும் துண்டு போடவும்.

ரெண்டாம் வகை

மேலே சொன்ன அளவு தான். மாவுடன் நீருக்கு பதில் பால் 3 கப் விட்டு கேசரி கலருக்கு பதில் ரோஸ் பவுடர் கலந்து வைக்கவும். அந்த முறையில் சொன்னது போல 4 மணி நேரம் ஊறவிட வேண்டாம். ஒரு மணி நேரம் போதும். மத்ததெல்லாம் அதே முறைதான். தட்டில் கொட்டியதும் வெள்ளரி விதைகளால் அலங்கரிக்கவும்.

மூன்றாவது வகை

தேங்காயை அரைத்து 3 கப் பால் எடுக்கவும். இதில் மாவைக் கரைத்து ஒரு மாறுதலுக்கு ஆப்பிள் க்ரீன் கலர் சேர்த்து வைக்கவும். ஊறவே வேண்டாம். சர்க்கரை பாகு வந்ததும் மாவைக் கொட்டி கெட்டியாகும் போது சமையலுக்குப் பயன்படுத்தக் கூடிய தேங்காய் எண்ணெய் விட்டு, (இது வாசனைக்குத் தான், விரும்பாதவர்கள் விட்டு விடவும்) ஏலத்தூள் சேர்த்து, நெய் விட்டு கிளறி வாணலியில் ஒட்டாமல் வந்ததும் அல்லது நெய் கக்க ஆரம்பித்ததும் தட்டில் கொட்டி முந்திரி, வெள்ளரி விதை இவற்றை மேலே தூவி அலங்கரிக்கவும். ஆறியதும் துண்டு போடலாம்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

ஜாங்கிரி

முழு உளுத்தம் பருப்பு ஒரு கப் என்றால் ஒரு டீஸ்பூன் பச்சரிசி தேவை. இந்தளவு பருப்பு எடுத்துக்கொண்டால் சர்க்கரை 400 கிராம் வேண்டும். அது தவிர கேசரி கலர் அல்லது ஜிலேபி கலர் பவுடர் கடையில் கிடைக்கும். ஏலத்தூள் வேண்டாம், ரோஸ் எசென்ஸ் போடலாம்.

உளுந்தையும் அரிசியையும் அரை மணி நேரம் ஊற வைத்து கிரைண்டரில் தண்ணீர் விடாமல் வெண்ணெய் போன்று நைசாக அரைக்க வேண்டும். இந்த மாவு தண்ணீரில் போட்டால் பந்து போல மேலே மிதக்கும். மாவை வழிக்கும் முன் கொஞ்சம் ஜாங்கிரி கலர் சேர்க்கவும். இனி ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் சர்க்கரையைப் போட்டு மூழ்கும் வரை நீர் விட்டு சர்க்கரை கரைந்ததும் அழுக்கெடுத்து ஒரு கம்பிப் பாகு காய்ச்சவும். பாகு வந்ததும் அதிலும் கொஞ்சம் ஜாங்கிரி கலர் பொடி சேர்த்து ரோஸ் எசென்சும் சேர்த்து இறக்கவும். இனி ஒரு அடி தட்டையான கடாய் அல்லது ஒரு பிரஷர் பேனில் எண்ணெய் விட்டு நன்கு காய விடவும். ஜாங்கிரி ரெட் இருந்தால் அதை உபயோகிக்கலாம். இல்லாவிட்டால் ஒரு கனமான பாலிதீன் கவர் எடுத்து அதில் மாவைப் போட்டு மேலே ஒரு ரப்பர் பாண்ட் போட்டு இருக்கக் கட்டி, ஒரு முனையை கத்திரித்து பிழியவும். நடுவில் ஒட்டை விட்டு சுற்றிலும் வளைய வளையமாகப் பிழியவும். எண்ணெய் நன்கு காய்ந்ததும் அடுப்பை நிதானமாக வைக்கவும். Induction stove இருந்தால் ஒரே temperatureஇல் வைக்கலாம். ஜாங்கிரி திருப்பும் கம்பி இருந்தால் அடிப்பக்கம் மேலாகத் திருப்பி, வெந்ததும் பாகில் போட்டு (அஞ்ச நிமிடம் வைத்திருந்து) ஒரு தாம்பாளத்தில் எடுத்து வைக்கவும்.

குறிப்பு: ஒரு ஜாங்கிரி பிழிந்து, பக்கத்திலேயே இன்னொன்று பிழிந்தால் கலையாமல் இருக்கும். இதற்கு அடி தட்டையான வாணலி தான் வேண்டும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

கஸ் கஸ் பர்பி

தேவையானப் பொருட்கள்

- கசகசா - ½ கப்
- தேங்காய் - ½ கப் (துருவியது)
- முந்திரி - 10
- சர்க்கரை - 1 கப்
- பால் - ½ கப்
- கோகோ பவுடர் - 1 டீஸ்பூன்
- நெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

1. கசகசாவை சுத்தம் செய்து அதாவது ஒரு கப்பில் மூழ்கும் வரை நீர் விட்டு டிபில்டரில் அதிகம் அசைக்காமல் வடிகட்ட, குப்பை மண் இருந்தால் அடியில் நின்று விடும். இப்படி வடிகட்டிய கசகசாவை முந்திரிப்பருப்புடன் பாலில் ஊற வைக்கவும். ஒரு மணி நேரம் ஊறியதும், தேங்காய் துருவலுடன் மிக்சியில் நன்கு நைசாக அரைக்கவும். இது நன்கு அரைப்பட்டுவிடும். அதிகம் நீர் விட வேண்டாம். சிலர் கசகசாவையும் முந்திரியையும் அளவான தண்ணீரில் ஊறவைத்து தேங்காயுடன் அரைத்து மேலே தேவைப்பட்டால் பால் விட்டு அரைப்பர்.
2. நான்ஸ்டிக் வாணலியில் சர்க்கரையைப் போட்டு, நீர் விட்டு கரைந்ததும், ஒரு ஸ்பூன் பால்விட்டு அடிக்கை எடுக்கவும்.
3. ஒரு கம்பிப் பதம் பாகு வந்ததும் அரைத்த விழுதைக் கொட்டி கிளறவும்.
4. கலவை கெட்டிப்படும் நேரம் கோகோ பெளடரையும் கலந்து கட்டியின்றி கலந்து நெய் விட்டுக் கிளறவும்.
5. விழுது புத்து வரும் வரை நெய் விட்டால் போதும். அடுப்பை அணைத்து விட்டு கரண்டியால் நிதானமாகக் கிளற ஒரு பந்து போல மேலே வந்துவிடும். இதை ஒரு நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லை போடவும். சர்க்கரை அளவு குறைந்தால் அல்வா பதத்தில் நின்றுவிடும்.

குறிப்பு

- கசகசா என்பது அதிகமானால் போதை வரும் என்று பல நாடுகளில் தடை செய்யப்பட்டது. இது அளவுடன் சாப்பிட உடம்புக்கு நல்லது. உடல் சூடு



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

தணிக்கும். வெறும் கசகசாவை அல்வா/பர்பி செய்தால் ஒரு வித வாசனையும் கலருமாய் இருக்கும். இது சிலர் விரும்பமாட்டார்கள் என்பதால் கோகோ பவுடர் சேர்ப்பது. கோகோ பவுடர் சேர்த்தால் சீக்கிரமே கெட்டிப்படும்.

- பெண்களுக்கு ஏற்படும் வெட்டை தூட்டிற்கு இதை செய்து சாப்பிட குணமாகும். வீட்டில் சிறு குழந்தைகள் உடம்பு தேறாமல் இருந்தால் இதை மாதம் ஒரு முறை செய்து தரலாம்.
- ராத்திரியே கால் ஸ்பூன் கசகசாவை நீரில் கழுவி ஊறவைத்து, அத்துடன் ஒரே ஒரு பாதாம் பருப்பையும் ஊறவைத்து, காலை எழுந்ததும் அம்மியில் நைசாக அரைத்து, (மிக்கியில் இந்த அளவு அரைக்க முடியாது) பால் சற்றே dilute செய்து அதில் இந்த அரைத்த விழுதைப் போட்டு, நன்கு கிளறி காய்ச்சி, சர்க்கரை சேர்த்து வளரும் குழந்தைகளுக்குத் தந்தால் உடம்பு பிடிக்கும். அளவு அதிகமானால் சிறு குழந்தைகள் தூங்கிக்கொண்டே இருப்பர். அதனால் எச்சரிக்கையாக இருக்கவும்.



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

லட்டு பாசந்தி

வீட்டில் லட்டு செய்யும் போது ஆறிவிட்டால், கடைசியில் புந்தியாக நின்றுவிடும். அல்லது லட்டு செய்து சாப்பிடாமல் மீந்து விடும். அப்படி புந்தியாக மீந்தாலோ, லட்டாக மீந்தாலோ நாலு லட்டு எடுத்து மிக்சியில் ஒன்றிண்டாகப் பொடிக்கவும். அரை லிட்டர் பாலை சுண்டக் காய்ச்சி, ஏலத்தூள் சேர்த்து, பொடித்த லட்டையும் போட்டு இறக்கவும். ஸ்வீட் பத்தாது என்பவர்கள் 2 டேபிள் ஸ்பூன் சர்க்கரை சேர்க்கலாம். ஆறியதும் பிரிட்ஜில் வைத்து மேலே வறுத்த நட்ஸ் தூவி சாப்பிடவும்.

www.Penmai.com



Penmai.com

Tamil Peoples Online Community...

Diwali Recipes (Tamil & English)

Easy Diwali Sweets & Snacks Recipes

www.Penmai.com

Contributor: Kasri66

மினி டைமன்ட் கட்ஸ்

ஒரு கப் மைதாவில் ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் அரிசி மாவு, உப்பு, பெருங்காயம், காரப் பொடி, விரும்பினால் மசாலா பொடி (இது இல்லாமலேயே நன்றாக வரும்), ஓமம் அல்லது சீரகம் ஒரு ஸ்பூன் சேர்த்து கலக்கவும். இது தவிர, ரெண்டு டேபிள் ஸ்பூன் ரவையை சிவக்காமல், ஆனால் நன்கு வறுபடும்படி வறுத்துக்கொள்ளவும். வறுத்த வேர்க்கடலைத் தோலை நீக்கிவிட்டு, கரகரப்பாகப் பொடிக்கவும், வெள்ளை எள்ளை சிவக்காமல் வறுத்துக்கொள்ளவும். இப்போது மாவுக் கலவையுடன், ரவை, வேர்க்கடலை பொடி, எள் எல்லாம் சேர்த்து கலந்து, ரெண்டு டேபிள் ஸ்பூன் எண்ணெயை நன்கு காய்ச்சிக் கொட்டி நன்கு பிசிறவும். எண்ணெய் மாவு முடிக்கப் படும்படி பிசிறிக்கொண்டு, நீர் விட்டு சப்பாத்தி மாவு போல கெட்டியாகப் பிசைந்து பத்து நிமிடம் ஊறவிடவும். எள், வேர்க்கடலையில் எண்ணெய் இருப்பதால் நன்கு இருக்கும். இதை பெரிய சப்பாத்திகளாக இட்டு fork ஆல் அங்கங்கே prick செய்து, கத்தியால் கீறி பொரிக்கவும்.

குறிப்பு

- Fork கொண்டு prick செய்வதால் உப்பாது. பொறுமை இருந்தால் சின்ன சின்ன சப்பாத்திகளாகத் தட்டை அளவில் செய்யலாம். மீடியம் சப்பாத்தியாக இட்டு நான்காகக் கீறிப் பொரிக்கலாம். ஷேப்ஸ் நம் விருப்பம் தான்.
- சிறுவர்களுக்கு papdi chat போல செய்து தந்தால் மிகவும் விரும்பிச் சாப்பிடுவர். எண்ணெய் அதிகம் குடிக்காத தின்பண்டம் இது. முறுக்கு செய்து பழக்கம் இல்லாதவர்கள் பண்டிகைக்குச் செய்து பார்க்கலாம்.