



കുടുംബസമേതം ഓസ്ട്രേലിയയിലെ മെൽബണിൽ താമസിക്കുന്നു. ഹോംബേക്കിങ് ബിസിനസ് ചെയ്തുവരുന്നു. ബേക്കിങ്ങും കൂക്കിങ്ങും ഒരുപോലെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു. നാടൻ റെസിപികളും കൂടാതെ വ്യത്യസ്തമായ റെസിപികളുമായി വരും നാളുകളിൽ ഞാനുണ്ടാകും നിങ്ങൾക്കൊപ്പം.

എമി ലിയോ

www.amysbakehouse.com.au

“വിഷു ദിനത്തിൽ സദ്യ ഒരുക്കുമ്പോൾ ഒരു പുതിയ വിഭവം കൂടി ആയാലോ. ഒട്ടും മടിക്കേണ്ട, സ്വാദിഷ്ഠമായ ആപ്പിൾ പച്ചടി ആണ് ഇന്നത്തെ താരം. നല്ല പച്ച തിറത്തിലുള്ള ആപ്പിൾ ആണ് ഈ പച്ചടിക്ക് ഉത്തമം. ചുവന്ന ആപ്പിൾ പോലെ പച്ച ആപ്പിളിന് മധുരം ഇല്ല, അതുകൊണ്ടുതന്നെ പച്ചടി മധുരിക്കും എന്നോർത്ത് ആരും വിഷമിക്കേണ്ട. എങ്കിൽ ആപ്പിൾ പച്ചടിയിലേക്ക് ആവശ്യമായ സാധനങ്ങളും ഉണ്ടാക്കുന്ന രീതിയും നോക്കാം.

വിഷു വിഭവം

പച്ച ആപ്പിൾ പച്ചടി Green Apple Pachadi

ആവശ്യമായ സാധനങ്ങൾ

ഗ്രീൻ ആപ്പിൾ	-1
ചെറിയ സവാള	- പകുതി
വെള്ളം	- 1/4 കപ്പ്
തേങ്ങ ചിരവിയത്	- 1/4 കപ്പ്
ജീരകം	- 1/4 ടീസ്പൂൺ
കടുക്	- 1/4 ടീസ്പൂൺ
പച്ചമുളക്	- ഒന്ന്
തൈര്	- ഒരു കപ്പ്
ഉപ്പ്	- ആവശ്യത്തിന്

താളിക്കാൻ

എണ്ണ - ആവശ്യത്തിന്
കടുക്, വറ്റൽ മുളക്, കറിവേപ്പില

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ഒരു പാൻ ചൂടാക്കി അതിലേക്ക് തേങ്ങ ചിരവിയതും സവാള, ജീരകം, പച്ചമുളക് എന്നിവയും ചേർത്ത് നന്നായി അരച്ചു കുട്ട് ചേർത്ത് ചൂടാക്കുക. സ്കൗ ഓഫ് ചെയ്യുക. ഇതിലേക്ക് ചൂടാറിയ ശേഷം തൈരും ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പും ചെറുതായി അരിഞ്ഞു വെച്ച ആപ്പിളും ഇട്ട് ഇളക്കി മാറ്റിവെക്കുക. ആപ്പിൾ വേവിച്ച് ഉപയോഗിക്കണമെങ്കിൽ ആദ്യത്തെ ചേരുവകൾക്കൊപ്പം ഇട്ട് ഒരു മിനിട്ട് മാത്രം വേവിക്കുക. അധികനേരം വേവിച്ചാൽ ആപ്പിൾ വെന്ത് അലിഞ്ഞു പോവും. ശേഷം ഒരു ചീനച്ചട്ടിയിൽ എണ്ണ ചൂടാക്കി കടുക് പൊട്ടിക്കുക. വറ്റൽ മുളകും കറിവേപ്പിലയും ഇട്ടു മുപ്പിച്ച്, നേരത്തേ തയ്യാറാക്കി വെച്ചിരിക്കുന്ന കുട്ടിലേക്ക് ചേർക്കുക. അങ്ങനെ വളരെ എളുപ്പത്തിൽ ആപ്പിൾ പച്ചടി തയ്യാർ.





ഈസ്റ്റർ വിഭവം

കുടുംബങ്ങൾ ഒത്തുചേർന്ന് സ്വാദിഷ്ടമായ വിഭവങ്ങൾ കഴിക്കുന്ന മുഖ്യ അവസരങ്ങൾ ആണ് എല്ലാ ആഘോഷങ്ങളും. ഇത്തവണത്തെ ഈസ്റ്റർ ആഘോഷ വേളയിൽ പുതിയൊരു ഐറ്റം ആയാലോ? ടർക്കിഷ് ബ്രെഡ് ആണ് ഇന്നത്തെ വിഭവം. ബ്രെഡ് എന്നു കേൾക്കുമ്പോൾ ഓവൻ വേണം, ബേക്ക് ചെയ്യണം എന്നൊക്കെ തോന്നും, കൂടാതെ എന്തോ ബുദ്ധിമുട്ടുള്ള വിഭവം ആണെന്നും കരുതും, എന്നാൽ ഇതൊന്നുമില്ലാതെ വളരെ എളുപ്പത്തിൽ നല്ല മൃദുവായ 'ടർക്കിഷ് ബ്രെഡ്' എങ്ങനെ തയ്യാറാക്കാം എന്ന് നോക്കാം. ഏത് തരം കറികൾക്കൊപ്പവും ഇത് സുഷറായി കഴിക്കാനാകും.

Turkish Bread

റൈസിംഗ് ഏജന്റ് - മാവ് പൊങ്ങാൻ ആവശ്യത്തിന് 150 മി.ലി. ചെറുചുട്ടുള്ള പാൽ

150 മി.ലി. ചുടുവെള്ളം

1/ 3/4 ടേബിൾ സ്പൂൺ യീസ്റ്റ്

1 ടേബിൾ സ്പൂൺ പഞ്ചസാര

മുകളിൽ പറഞ്ഞ ചേരുവകൾ എല്ലാം ഒരു ബൗളിൽ യോജിപ്പിച്ച് ഒരു 10 മിനിറ്റ് പൊങ്ങാൻ വെക്കുക.

മാവിന് വേണ്ടത്

3 കപ്പ് മൈദ, ഉപ്പ് ഒരുനുള്ള, ഒലിവ് ഓയിൽ/വെജിറ്റബിൾ ഓയിൽ-2 ടേബിൾ സ്പൂൺ

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

മാവ് കുഴയ്ക്കാൻ പരുവത്തിൽ വലുപ്പമുള്ള ഒരു ബൗൾ എടുക്കുക. ഇതിലേക്ക് വെച്ചിരിക്കുന്ന 3 കപ്പ് മൈദയും ഉപ്പും ഇട്ടുകൊടുക്കുക. ശേഷം തയ്യാറാക്കി വെച്ചിരിക്കുന്ന യീസ്റ്റ് മിശ്രിതം കുറേശ്ശേ ഒഴിച്ച് ഒരു മരത്തവിക്കൊണ്ട് എല്ലാം യോജിപ്പിക്കുക.

ചെറുതായി യോജിപ്പിച്ച ഈ കുട്ടിലേക്ക് ഒലിവ് ഓയിൽ/വെജിറ്റബിൾ ഓയിൽ ഒഴിച്ച് കൊടുക്കുക.

നന്നായി വൃത്തിയാക്കിയ കിച്ചൻ ടേബിളിലോ സ്റ്റാബിലോ ഈ കുട്ട് ഇടുക. ശേഷം സമയമെടുത്ത് കൈകൊണ്ട് നന്നായി കുഴച്ചെടുക്കുക.

മാവ് ഒരു ബോൾ ആകൃതിയിൽ കുഴച്ച് ആദ്യം മാവ് യോജിപ്പിച്ച ബൗളിൽ വെക്കുക. ചെറുതായി മാവിൽ എണ്ണ തടവി ഒരു തുണിയോ പാത്രമോവച്ച് മൂടി ഒരു മണിക്കൂർ പൊങ്ങാൻ വെക്കുക.

കൂത്യം ഒരു മണിക്കൂർ കഴിയുമ്പോൾ മാവ് ഇരട്ടി വലുപ്പം ആയിട്ടുണ്ടാവും.

ഇത് രണ്ടായി മുറിച്ചു മാറ്റി വെക്കുക.

ഒരു ഭാഗം മാവെടുത്ത് കൈ കൊണ്ട് റോൾ ആക്കി അതിൽ നിന്നും ഒരു 6 ചെറിയ ഉരുളകൾ ഉണ്ടാക്കുക.

ഇങ്ങനെ മാറ്റി വെച്ച മറ്റേ മാവും റോൾ ചെയ്ത് അതിൽ നിന്നും 6 ചെറിയ ഉരുളകൾ ഉണ്ടാക്കി മാറ്റിവെക്കുക.

ഈ സമയം ടർക്കിഷ് ബ്രെഡ് തയ്യാറാക്കാനുള്ള ഒരു പാൻ അടുപ്പത്തു വെച്ചു ചൂടാക്കി എടുക്കാം.

പാൻ ചൂടാകുന്ന സമയം ഓരോ ബോൾസും ചപ്പാത്തി പരത്തുന്നത് പോലെ, പൊടി തടവി, പരത്തി എടുക്കുക.

പറ്റുമെങ്കിൽ അപ്പപ്പോൾ ചുട്ടെടുക്കുക.

ഒരു കാസറോളിൽ അടച്ചു ചൂടോടെ നല്ല സ്വാദിഷ്ടമായ കറിയുടെ കൂടെ അല്ലേൽ വെറുതെയും കഴിക്കാം. കൂടാതെ ഒരു ചെറുകടി ആയി അതിഥികൾക്കു വിളമ്പാനും വളരെ നല്ലതാണ്.

ടിപ്: ആദ്യംതന്നെ കൈകൊണ്ട് കുഴയ്ക്കാതെ, തവി കൊണ്ട് യോജിപ്പിക്കുക. ടർക്കിഷ് ബ്രെഡിന്റെ വലിപ്പം നിങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്ന ഉരുളകളുടെ വലുപ്പമനുസരിച്ചിരിക്കും.

