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

എമി ലിയോ
www.amysbakehouse.com.au

Egg puffs

ചേരുവകൾ

പഫ് പേസ്ട്രി ഷീറ്റ്	- 2 2
മുട്ട	- 3 (ഫില്ലിങ്ങിന്)
മുട്ട	- 1 (egg wash)
എണ്ണ	- ആവശ്യത്തിന്
സവാള	- 4 വലുത്
തക്കാളി	- 1 ആവശ്യമെങ്കിൽ
ഇഞ്ചി	- ചെറിയ കഷ്ണം
മഞ്ഞൾപൊടി	- 1 ടി സ്പൂൺ
മുളകുപൊടി	- ഒന്നര ടി സ്പൂൺ
കുരുമുളക് പൊടി	- 1 ടി സ്പൂൺ
മല്ലിപ്പൊടി	- 1 ടി സ്പൂൺ
ഗരം മസാല	- 2 ടി സ്പൂൺ
തക്കാളി കെച്ചപ്പ്	- 1 ടി സ്പൂൺ
പഞ്ചസാര	- 1/2 ടി സ്പൂൺ (optional)
ഉപ്പ്	- ആവശ്യത്തിന്
മൈദ	- അൽപം

പേസ്ട്രി ബ്രഷ് (എഗ്ഗ് വാഷ് തൂവുന്നതിന്), ബേക്കിങ് ട്രേ, ബേക്കിങ് ഷീറ്റ് എന്നിവ ഒരുക്കി വക്കുക.

പാകം ചെയ്യുന്നവിധം

ആദ്യം തന്നെ ഫ്രീസറിൽ നിന്നും പഫ് പേസ്ട്രി ഷീറ്റ് 45 മിനിട്ട് മുമ്പ് പുറത്തെടുത്തു വെക്കുക. മുട്ട പുഴുങ്ങിയെടുക്കുക ഇനി പഫ്സിന്റെ ഉള്ളിൽ വെക്കാനുള്ള കൂട്ട് തയ്യാറാക്കാം സവോള എല്ലാം നീളത്തിൽ കനംകുറച്ച് അരിഞ്ഞു വെക്കുക ഇഞ്ചി പൊടിയായി അരിയുക തക്കാളി ചെറുതായി അരിയുക ഇനി സവോളയും ഇഞ്ചിയും വഴറ്റുക, വഴന്നു വരുമ്പോൾ മഞ്ഞൾപൊടി, മുളകുപൊടി, കുരുമുളക് പൊടി, മല്ലിപ്പൊടി, ഗരം മസാല എന്നിവ ചേർത്ത് 20 സെക്കന്റ് ചൂടാക്കുക.

ഇതിലേക്ക് അരിഞ്ഞു വച്ച തക്കാളി ഇട്ട് നന്നായിട്ടു വഴറ്റുക (തക്കാളി ഇഷ്ടമില്ലേൽ ഇതൊഴിവാക്കാം)

ഇനി കെച്ചപ്പ് ചേർക്കുക

ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പും ഇടുക ഇടയ്ക്കിടെ ഇളക്കി കൊടുക്കുക, കരിയാതെ ശ്രദ്ധിക്കണം നല്ല ഡാർക്ക് കളർ ആവുമ്പോൾ വാങ്ങിവെക്കാം.

എങ്ങനെ മസാല നിറയ്ക്കാം

ഓവൻ 180ഡിഗ്രിയിൽ പ്രീഹീറ്റ് ചെയ്യുക. ബേക്കിങ് ട്രേയും ഷീറ്റും ഒരുക്കുക

ഒരു മുട്ട ഒരു ബൗളിൽ നന്നായി ബീറ്റ് ചെയ്തു മാറ്റി വെക്കുക, ഇതാണ് egg wash. പുഴുങ്ങിയ മുട്ടകൾ തോട് കളഞ്ഞു രണ്ടായി മുറിക്കുക പേസ്ട്രി ഷീറ്റ് പരത്തുന്ന സ്ഥലത്ത് മൈദ അൽപം തൂവി കൊടുക്കുക പേസ്ട്രി ഷീറ്റ് വെച്ച ശേഷം അതിനുമുകളിലും വളരെ കുറച്ച് മൈദ വിതറുക രണ്ട് ഇഞ്ച് കൂടുതലായി താഴോട്ടും മുകളിലോട്ടും ചപ്പാത്തിക്കുഴലുപയോഗിച്ച് പരത്തുക. ഫ്രീസറിൽ ഇരുന്ന പേസ്ട്രി ഷീറ്റിന്റെ അരിക് എപ്പോഴും കട്ടി ഉള്ളതായിരിക്കും. ഒരു കത്തികൊണ്ട് അരികുകൾ മുറിച്ചു മാറ്റുക എന്നിട്ട് ആ ഷീറ്റിന്റെ നടുവേയും കുറുകെയും മുറിക്കുക. ഇപ്പോൾ 4 ചതുരം കിട്ടും ഓരോ ചതുരത്തിന്റെയും നാല് സൈഡിലും ബീറ്റ് ചെയ്തു വെച്ച egg വാഷ് ബ്രഷ് ഉപയോഗിച്ച് ചെറുതായി തേച്ചു കൊടുക്കുക, ഇത് പേസ്ട്രി ഷീറ്റുകളുടെ അറ്റം തമ്മിൽ ഒട്ടിക്കാൻ വേണ്ടിയാണ്.

ഇതിലേക്ക് തയ്യാറാക്കി വെച്ച കൂട്ട് ഒരു സ്പൂണിലെടുത്ത് നടുക്ക് വെക്കുക ഇതിന്റെ മുകളിൽ പകുതി മുട്ട എടുത്ത് ഉണ്ണിയുള്ള ഭാഗം കമഴ്ന്ന് വരുന്ന രീതിയിൽ വെക്കുക ഇങ്ങനെ

ഓരോന്നും ചെയ്തെടുക്കുക എന്നിട്ട് അറ്റങ്ങൾ തമ്മിൽ ഒട്ടിച്ചു യോജിപ്പിച്ചു വെക്കുക (പടത്തിൽ കാണുന്ന പോലത്തെ ഷെയ്പ് കിട്ടാൻ) ഇനി തയ്യാറാക്കി വെച്ചിരിക്കുന്ന ബേക്കിങ് ഷീറ്റിന്റെ മുകളിൽ ഓരോന്നായി വെക്കുക ഇങ്ങനെ നിരത്തി വെച്ച ഓരോ പഫ്സിന്റെയും മുകളിൽ egg pastry ബ്രഷ്ചെയ്തു കൊടുക്കുക. (പഫ്സിന് നല്ല ബ്രൗൺ കളർ കിട്ടും) ഓവനിലേക്ക് ട്രേ വെക്കുക ഒരു 30 മിനിട്ട് ബേക്ക് ചെയ്തെടുക്കുക (ഓവൻ അനുസരിച്ച് താപനില ശ്രദ്ധിക്കണം), പഫ്സ് റെഡി.