



వంటిల్లు

బేసిన్ లడ్డు

బేసిన్ లడ్డుకు కావాల్సినవి:

1. ఒక గ్లాసు శనగపిండి
2. అదే గ్లాసు పంచదార
3. అదే గ్లాసు మంచి నెయ్యి
4. శనగపిండి వేయించాలి.
5. ఒక టీ స్పూన్ యాలకుల పొడి
6. బాదం, కాజు చిన్న చిన్న ముక్కలుగా చేసుకుని నేతిలో దోరగా వేయించి పక్కన పెట్టుకోవాలి.



బేసిన్ లడ్డు చేసే విధానం:

- ❖ స్టవ్ పై మూకుడు పెట్టుకొని ఒక గ్లాస్ నెయ్యి వేసి వేడి కాగానే
- ❖ అదే గ్లాస్ కొలతతో శనగపిండిని కొద్దికొద్దిగా వేసుకుంటూ కలుపుతు ఉండాలి.
- ❖ గోలించేటప్పుడు నెయ్యి తక్కువ అనిపిస్తే వేసుకుంటూ గోల్డ్ కలర్ వచ్చేదాకా కలియబెట్టి పక్కన పెట్టాలి.
- ❖ వేరే మూకుడులో అదే కొలత చక్కెర తీసుకొని తడిచేలా నీళ్ళు పోసి స్టవ్ పై పెట్టి పాకం వచ్చేదాకా కలపాలి. దీనికి ముదురుపాకం అవసరం లేదు. చేత్తో ముడితే తీగలాగా రావాలి.
- ❖ వేయించిన పిండిని చక్కెరపాకంలో వేసుకుంటూ కలపాలి మొత్తం ముందుగా పోయకుండా ఎక్కువ తక్కువ చూస్తూ కలపాలి .

చక్కగా లడ్డులు చేసుకుని తినడమే అంతే.

సుజాత కోకిల

