

तुम भी बनाओ

चीज़-पीज़ बटर उर्फ पनीर-मक्खन-मटर

चाहो तो इसे पनीर-मक्खन-मटर कहकर अपना-सा बना लो। या फिर इसके स्वाद पर फबने वाला अँग्रेज़ी नाम ही रहने दो। बनाने में यह एकदम आसान है। शुरू की मेहनत ज़रूर कुछ ज़्यादा है – एक किलो मटर की फलियाँ छीलने की मेहनत।

सामग्री (दो पेटू बच्चों के लिए)
1 किलो मटर की फलियों के दाने
10 से 12 डबलरोटी की स्लाइस
2 टिकिया चीज़ (पनीर नहीं)
25-30 ग्राम मक्खन
नमक तथा काली मिर्च पावडर

तरीका

मौसम ठण्डा है इसलिए मक्खन की टिकिया को कुनकुनी जगह में रखकर फैलाने लायक नर्म कर लो। दो-दो स्लाइस के बीच अच्छे से मक्खन चुपड़ कर 5-6 सैण्डविच बना लो। इन सैण्डविचों को काटकर छोटे-छोटे टुकड़े कर लो। इन्हें एक बड़े से पतीले में रखकर ऊपर से चीज़ की टिकिया किस कर बुरक दो।

अब मटर के दाने प्रेशर कुकर में हल्के से बफा लो। इससे वे गर्म और नर्म हो जाएँगे। लेकिन इतना भी मत उबालो कि उनका दम ही घुटने लगे। उनका पानी निकालकर गर्म-गर्म दानों को पतीले में रखी डबलरोटी के टुकड़ों पर डाल दो। जल्दी से अपने हिसाब से नमक-काली मिर्च पावडर बुरककर ढक्कन लगा दो। अब उन्हें खूब हिलाओ। नाश्ता तैयार है। गर्म ही खाओ-खिलाओ। बच जाए तो दूसरे दिन ठण्डा भी अच्छा लगेगा।



संजाबाई के खजूर के लड्डू

इतने कम समय में बनने वाली इतनी स्वादिष्ट मिठाई कोई दूसरी नहीं। चाय बनाना सीखने के बाद अगली सबसे आसान चीज़ यही है शायद।

सामग्री

250 ग्राम खजूर
125 ग्राम बूरा शक्कर
125 ग्राम बूरा खोपरा
50 ग्राम किंसा हुआ खोपरा

तरीका

सबसे पहले खजूर को गर्म पानी में भीगने दो। इससे खजूर पर चिपका कचरा काफी हद तक साफ हो जाएगा और खजूर नर्म हो जाएगा। साफ कपड़े में लपेटकर खजूर को सुखा लो। उनके अन्दर की गुठलियाँ निकालकर दो-दो टुकड़े कर लो। अब उन्हें शक्कर और खोपरे के साथ अच्छी तरह मिला लो। मिश्रण जब तक नर्म है उसके लड्डू बना लो।

♦संध्या