

வடமராச்சி வெள்ளை அப்பம்

தேவையான பொருட்கள்:

வெள்ளை பச்சை அரிசி	- 2 சுண்டு
yeast	- 1 sachet
இளநீர்	- 250 மில்லி
தேங்காய் பால்	- 1 பேணி

செய்முறை:

1. அரிசியை 1 மணி நேரம் ஊறவைத்து, 30 நிமிடம் உலர வைத்து மிக்ஸியில் அரைத்து அரிக்கவும். சிறிது குருணல் மிஞ்சவேண்டும்.
2. தாச்சியில்,லேசாக வறுக்கவும். மாக்கட்டை கெட்டியாக கூடாது. விரல்களிடையே நசிக்கக்கூடியதாக இருக்க வேண்டும். வறுக்கும் பொழுது தூசு கிழம்பும் பொழுது நிப்பாட்டவும்.
3. நக தூடு நீரில் சீனி, yeast கலந்து 15 நிமிடம் ஊறவிடவும்.
4. அதை வறுத்தமாவுடன் இளநீரும் சேர்த்து கட்டியாக நன்றாக பிசையவும். தேவைப்படி 2 மே கரண்டி தேங்காய் பாலும், நீரும் சேர்க்கலாம்.
5. ஒரு இரவு விட்டு காலையில் தேங்காய் பால் சேர்த்து கரைக்கவும்.
6. 1/2 தேக்கரண்டி baking powder சேர்த்து 1 மணி நேரம் விடவும்.
7. நீர் விட்டு கரைத்து அப்பம் கூடவும்.