

கோதுமை பான் கேக் Jaya TV 22.6.22

நாட்டு சர்க்கரை	- தேவையான அளவு
கோதுமை மாவு	- 1 கப்
வாழைப்பழம் பழுத்தது	- 3
நெய்	- தேவையான அளவு
ஏலக்காய்	- சிறிதளவு
Baking powder (விரும்பினால்)	- சிறிதளவு

ஒரு பாபாத்திரத்தில் நாட்டு சர்க்கரை, துண்டுகளாக்கிய பழுத்த வாழைப்பழம், நெய் 1 தே.க., ஏலக்காய் பொடி சேர்த்து நன்றாக கலக்கவும். அதன்பின் கோதுமை மாவு சேர்த்து கலக்கவும். நன்றாக கலந்தபின் நீர் சேர்த்து கலக்கவும். தோசை பதத்திற்க்கும் ரொட்டி பதத்திற்க்கும் இடையில் அகப்பையால் வார்க்கக்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும். தோசைக்கல் சூடாகியதும் அதன் மேல் 4 inch size இல் ஊற்றவும், அடுப்பு மிதமான சூட்டில் இருக்க வேண்டும். அருகில் சிறிது நெய் விட்டு தட்டை நலா பக்கமும் தள்ள வேண்டும். வெந்ததும் கேக்கை திருப்பி போட்டு ஓரங்களை அழுத்தவும். தட்டால் 4 வெட்டு போடால் உட்பகுதியும் நன்கு வெந்தும் பான் கேக்கை எடுத்து தட்டில் போடவும்.