



# ‘రంజాన్’ స్పెషల్ వంటకాలు

## ద్రాక్ష హల్వా

1 1/2 కప్పు ద్రాక్షా రసం

1 కప్పు పంచదార

1 కప్పు నీళ్లు

1/2 కప్పు కార్న్ ఫ్లోర్

తగినంత నెయ్యి

1. ముందుగా జ్యూస్ లోకార్న్ ఫ్లోర్ వేసి కలపండి . కావలంటే కలర్ కూడా వేయవచ్చు.

2. ఒక పాన్ లో చెక్కెర వేసి నీళ్లు పోసి 5 నిమిషాలు మరిగించాక కలిపి ఉంచిన మిశ్రమాన్ని వేసి తిప్పుతూ ఉండాలి .

3. అది గట్టి పడిన తర్వాత నెయ్యి వేసి కలపాలి ఇంకో 2 నిమిషాల తర్వాత మరికొంచెం నెయ్యి వేసి కలపాలి .

4. ఆ తర్వాత నెయ్యి రాసి డ్రై ఫ్రూట్స్ వేసి ఉంచిన బౌల్ లో ఈ హాల్వాని వేసి ఆరిపోయి సెట్ అయ్యాక వడ్డించాలి



## ఖుబానీ కా మీరా



200 గ్రా. ఎండు ఆఫ్రికాట్లు

140 గ్రా. పంచదార

1/4 కప్పు బాదాం పప్పు

1/2 టేబుల్ స్పూన్ నిమ్మ రసం

1. ఆఫ్రికాట్లను కడిగి 2 కప్పుల నీటిలో 4 నుండి 5 గంటలపాటు నానబెట్టండి. ఆఫ్రికాట్ల నుండి విత్తనాలను వేరు చేసి ముక్కలు చేసి ఒక కప్పు పంచదార ద్రావణముతో సహా ఒక బోరోసిల్ కుక్ వేర్ యందు ఉంచండి. 2. 80% విద్యుత్తుపై 10 నిమిషాల పాటు లేదా మిశ్రమం గుజుగా అయ్యేంతవరకూ మైక్రోవేవ్ లో ఉంచండి .

3. దానిని చల్లార్చి మృదువైన పేస్టుగా తయారయ్యేవరకూ గ్రైండ్ చేయండి. ఒక సన్నటి జల్లెడలో వడబోయండి. గట్టిగా అయ్యేవరకూ మైక్రోవేవ్ లో ఉంచండి .

4. ఆల్మండ్లు మరియు నిమ్మరసాన్ని కలపండి. క్రిములేదా కస్తూర్ద లేదా రబీతో పాటుగా వేడిగానైనా లేదా చల్లగానయినా వడ్డించండి.

## మిర్చి కా సలాస్

250 గ్రా., పెద్ద పచ్చి మిరపకాయలు క్యాప్సికం-చీల్చి విత్తనాలు తీసివేసి, బాగా వేయించలి , 2 ఉల్లిగడ్డలు ముద్దగా నూరాలి. 1 టేబుల్ స్పూను - వెల్లుల్లి ముద్ద, 1 టేబుల్ స్పూను ఆవాలు, 5-6 లవంగాలు 8-10 కరివేపాకులు 25 గ్రా. చింతపండు , 3 టేబుల్ స్పూన్లు నూనె, 1 1/2 టేబుల్ స్పూన్లు ఉప్పు

వేయించి మరియు ముద్దగా చేయవలసినవి.

50 గ్రా. కొబ్బరి లేదా పచ్చి కొబ్బరికాయ 1 కప్పు తురుము) a 50 గ్రా. 1/3 కప్పు వేరుశనగ గింజలు, 4 ఎండు మిర్చి 3 టేబుల్ స్పూన్లు ధనియాలు, 2 టేబుల్ స్పూన్లు జీలకర్ర 1 టేబుల్ స్పూను నువ్వులు, 1 టేబుల్ స్పూను మిరియాలు

1. చింతపండును పావు కప్పు నీళ్ళలో నానబెట్టండి. గుజ్జు తీయండి.

2. నూనె, ఆవాలు, లవంగాలు మరియు కరివేపాకులను 3 నిమిషాల పాటు మైక్రోవేవ్ లో ఉంచండి .

3. ఉల్లిగడ్డల ముద్ద మరియు అల్లం- వెల్లుల్లి ముద్దను కలిపి 6 నిమిషాల పాటు మైక్రోవేవ్ చేయండి.

4. సలాస్ పేస్టును దానికి చేర్చి 2 నిమిషాల పాటు మైక్రోవేవ్ లో ఉంచండి . 5. దానికి చింతపండు గుజ్జు, ఉప్పు మరియు 4 కప్పు నీటిని చేర్చి 2 నిమిషాల పాటు మైక్రోవేవ్ చేయండి. వేయించిన మైక్రోవేవ్ చేయబడిన మిరపకాయల్ని గ్రేవీకి చేర్చండి. 3 నిమిషాల పాటు మైక్రోవేవ్ లో ఉంచండి .