

బాదంపాక్

.... మైసూర్పాక్లా బాదంపాక్ ఏమిటని ఆశ్చర్యపోతున్నారా... నిజమే.. బాదంతోనూ ఇలా వైవిధ్యమైన వంటకాలూ తయారుచేసుకోవచ్చు. తయారీ కూడా సులువే. ప్రయత్నించండి మరి..

కావలసిన వస్తువులు: బాదంపప్పులు-అరకిలో, నెయ్యి- 300 గ్రాములు, పంచదార- 400 గ్రాములు, నీళ్లు- సరి పడా, యాలకుల పొడి - చిటికెడు.



తయారుచేసేవిధానం: బాదంపప్పును ఉడికించి చల్లారాక వాటి పొట్టును తీసేయాలి. (చేతితో రుద్దేస్తే పొట్టు సులువుగా వచ్చేస్తుంది.) వీటికి తగినన్ని నీళ్లు చేర్చి మెత్తని పేస్టులా చేయాలి. తర్వాత బాణిలో నెయ్యి కరిగించి ఈ బాదంపప్పు ముద్ద వేసి లేత బంగారువర్ణం వచ్చే వరకు సన్నసెగపై వేయించాలి. ఇప్పుడు మరో బాణిలో కొద్దిగా నీరుపోసి పంచదార పాకంపట్టాలి. (ఈ పాకం చేత్తో ముట్టుకుంటే ఉండలా రావాలి). ఈ పాకానికి ముందుగా సిద్ధం చేసిపెట్టుకున్న బాదంపేస్టు.. యాలకుల పొడి చేర్చి బాగా కలపాలి. సన్నని సెగపై ఉడుకుతూ మిశ్రమం దగ్గరపడేదాకా గరిటెతో తిప్పుతూ ఉండాలి. తర్వాత నెయ్యి రాసిన ప్లేటులో పోసి చల్లారిన తర్వాత ముక్కల్లా కోసుకోవాలి. నోరూరించే బాదం పాక్ రెడీ...