

నట్ట రైస్ కేక్



కావలసిన వస్తువులు: బియ్యం పిండి: రెండు కప్పులు(దోరగా వేయించిపెట్టుకోవాలి), చిక్కటి కొబ్బరిపాలు: ఒకటిన్నర కప్పు, యాలకులు: మూడు(పొడిచేసుకోవాలి), జీలకర్రపొడి: చిటికెడు, జీడిపప్పు: ఐదు(పలుకుల్లా చేసుకోవాలి), వేరుశనగలు: పది (వేయించిపెట్టుకోవాలి), కిన్మిన్లు: మూడు టేబుల్స్పూన్లు, పంచదార: ముప్పావు కప్పు, బేకింగ్ సోడా, చిటికెడు

తయారుచేసే విధానం: ఓ పాత్రలో బియ్యం పిండి తీసుకుని కొబ్బరిపాలు పోసి బాగా కలపాలి. దీనికి యాలకుల పొడి, జీలకర్రపొడి, జీడిపప్పు పలుకులు, వేరుశనగలు, పంచదార, బేకింగ్ సోడా చేర్చి మరోసారి కలపాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని నూనె లేదా నెయ్యి రాసిన పాత్రలో మందంగా వేసి ఆవిరిపై ఉడికించాలి. వేడిగా ఉన్నప్పుడే నచ్చిన ఆకృతుల్లో కట్ చేసుకోవాలి.