



ஜாங்கிரி செய்யும் முறையும், செய்ய தேவையான பொருட்களும்:

பொருட்கள்:

- உளுத்தம் பருப்பு 200 கிராம்
- சர்க்கரை 750 கிராம்
- கேசரிப் பவுடர் 1 கிராம்
- எலுமிச்சை பாதி
- கடலைமாவு 100 கிராம்
- அரிசி 50 கிராம்
- ஏலக்காய் 5 கிராம்
- மஞ்சள் பொடி ஒரு சிட்டிகை
- நெய் 200 கிராம்
- ரீ:பைண்டு எண்ணெய் 500 கிராம்

செய்முறை:

- உளுத்தம்பருப்பையும் அரிசியையும் தண்ணீரில் ஊறவைக்கவும், ஊறியபின் அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- வானலியில் தேவையான அளவு சர்க்கரை சேர்த்துக் கொண்டு அதை 2 டம்ளர் தண்ணீரில் கொதிக்கவிடவும்.
- நன்கு கொதித்த பின் இறக்கிவைத்து, அதில் ஏலக்காய் மற்றும் கேசரி பவுடர் சேர்க்கவும்
- ரீ:பைண்டு எண்ணெயை கொதிக்கவிட்டு அதில் தேவையான அளவு நெய்யும் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.
- தேவையான அளவு கடலைமாவு எடுத்துக் கொண்டு அதனுடன் எலுமிச்சையை பிழிந்து, சிறுது மஞ்சள் பொடியை தூவி, அரைத்த அரிசி பருப்புடன் சேர்க்கவும்.
- ஜாங்கிரி பிழிவதற்கான துணியை உபயோகித்து உங்களுக்கு தேவையான அளவில் சுழல் சுழலாக கொதிக்கும் எண்ணெயில் பிழியவும் (உங்களை ஆபீஸில் பிழிவதை நினைத்துக் கொண்டால், பிழிய தோதாக இருக்கும்).
- சாதரணமாக ஜாங்கிரி மூன்று வட்டங்களும், 21லிருந்து 27 வளையங்கள் வரை இருக்கும் (இது நீங்கள் அலுவலகத்தில் பிழியப்படுவதை காட்டிலும் குறைச்சல்தானே).



- நன்கு கொதித்து தங்க நிறத்தை தொட்டதும் எண்ணெயிலிருந்து எடுத்துவிடவும்.
- வெளியில் எடுத்த ஜாங்கிரியை சர்க்கரை பாகில் தேவையான நேரம் ஊறவைக்கவும்.

பின்பு என்ன...உங்கள் வேலையை தொடங்க வேண்டியதுதானே.

ஜிலேபி செய்முறையும், தேவையான பொருட்களும்:

பொருட்கள்:

- இரண்டு கப் மைதா
- ஒன்றரை தேக்கரண்டி அரிசி மாவு
- கொஞ்சம் சமையல் சோடா
- இரண்டு தேக்கரண்டி தயிர்
- ஒண்ணேகால் கப் வெண்ணீர்
- அரை தேக்கரண்டி கேசரி பெளடர்
- மூன்று கப் சர்க்கரை
- இரண்டரை கப் தண்ணீர்
- நன்கு பொடி செய்த ஏலக்காய் அரை ஸ்பூன்
- ஒன்றரை தேக்கரண்டி பன்னீர்
- பொறிக்க தேவையான அளவு நெய் அல்லது ரிஃபைண்டு ஆயில்

செய்முறை:

- மைதா, அரிசி மாவு, சமையல் சோடா, தயிர், தண்ணீர் எல்லாவற்றையும் கலக்கவும்
- 2 மணிநேரத்துக்கு ஊறவைக்கவும்
- உபயோகிக்கும் முன் ஒருமுறை மீண்டும் கலக்கவும்
- சர்க்கரையை தண்ணீரில் கரைக்கவும்
- அதில் கேசரி மற்றும் ஏலக்காய் பெளடரை கலக்கவும்
- நெய் அல்லது எண்ணெயை கொதிக்க விடவும்
- முதலில் சொன்ன கலவையை எண்ணெயில் பிழியவும் (தேங்காய் மூடியில் ஓட்டை போட்டு உபயோகிக்கலாம்)
- நன்கு தங்க நிறத்தில் வந்ததும், எடுத்து, டிஷ்யூ பேப்பர் கொண்டு எண்ணெயை அதிலிருந்து விலக்கவும்



- அதை கரைத்த சர்க்கரை பாகில் போடவும்
- 4-5 நிமிடங்கள் வரை ஊறவைத்துவிடவும்

பிறகென்ன..களைமாகஸ்தான்....நீங்கள் ஒன்றிரண்டு எடுத்து வாயில் போட்டுக் கொண்டு, தூடு குறையும் முன் மற்றவர்களுக்கும் பரிமாறவும்.

ஜிலேபியோ ஜாங்கிரியோ நன்றாக வந்திருந்தால், vijayasathyr@gmail.comக்கு உங்கள் வீட்டு முகவரியோடு ஒரு மெயில் தட்டினால், வந்து சாப்பிட்டுவிட்டு போகிறேன்.