ആവശ്യമുള്ള സാധനങ്ങൾ

ചക്ക ചുള -30/ 40 എണ്ണം
ശർക്കര -300 ഗ്രാം
ഒന്നാം പാൽ -1 കപ്പ്
രണ്ടാം പാൽ -1 1 /2 കപ്പ്
മൂന്നാം പാൽ -2 കപ്പ്
നാളികേര കൊത്ത് -2 ടേബിൾ സ്പൂൺ
അണ്ടിപരിപ്പ് -15
നെയ്യ് -1 ടേബിൾ സ്പൂൺ
ചുക്ക് പൊടി -1/4 ടി സ്പൂൺ
ചോവരി -2 ടേബിൾ സ്പൂൺ (ആവശ്യം ഉണ്ടേൽ
ഉപ്പ് -ഒരു നുള്ള്
വെള്ളം -

ഉണ്ടാക്കുന്ന വിധം

ആദ്യം ചക്ക ചുള പറിച്ച് കുരു മാറ്റിയ ശേഷം ചെറിയ കഷ്ണങ്ങൾ ആക്കി മുറിക്കുക ..
ശർ ക്കര 1 കപ്പ് വെള്ളത്തിൽ ഉരുക്കി അല്പ്പം ചൂടാറിയ ശേഷം അരിച്ചു എടുക്കുക കുക്കറിൽ 1 ഗ്ലാസ് വെള്ളം ഒഴിച്ച് ചക്ക ചെറു തീയിൽ വേവിക്കുക.. 2 വിസിൽ മതിയാകും ..
നന്നായി തനുതത്തിനു ശേഷം മിക്സിയിൽ നന്നായി അരച്ച് എടുക്കുക
ഒരു അടി കട്ടിയുള്ള പാത്രത്തിൽ 1 ടേബിൾ സ്പൂൺ നെയ്യ് ഒഴിച്ചതിത് ശേഷം ചക്ക അരച്ചതും കൂടി മിക്സ് ചെയ്തു ചെറു തീയിൽ വെള്ളം വറ്റുന്നത് വരെ വരട്ടി എടുക്കുക ..
അതിനു ശേഷം ഉരുക്കിയ ശർക്കര ഒഴിച്ച് നന്നായി ഇളക്കി യോജിപ്പിക്കുക ..
കൈ എടുക്കാതെ ഇളക്കണം .. വെള്ളം പൊട്ടി തെറിക്കും .അതുകൊണ്ട് ശ്രദ്ധിച്ചു ഇളക്കണം ..
വെള്ളം ഒരുവിധം വറ്റി കഴിയുമ്പോൾ മൂന്നാം പാൽ ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കുക ..
കുറച്ചു കഴിയുമ്പോൾ രണ്ടാം പാലും ഒഴിച്ച് കൊടുക്കുക .. ഉപ്പു ചേർക്കാൻ മറക്കരുത്
അവസാനം ഒന്നാം പാൽ ഒഴിച്ച് നന്നായി ഇളക്കി യോജിപ്പിച്ച് 5 മിനിറ്റ് കൂടി ഇളക്കി അടുപ്പിൽ നിനും മാറ്റി വക്കുക ..
കുറച്ചു പായസം എടുത്തു അതിൽ ചുക്ക് പൊടി ചേർത്ത് നന്നായി മിക്സ് ചെയ്ത ശേഷം പായസതിലേക്ക് ചേർത്ത് ഇള ക്കുക ..
കുറച്ചു നെയ്യിൽ നാളികേര കൊത്തും ,അണ്ടിപരിപ്പും വറുത്തു പായസത്തിൽ ചേർക്കുക..

തണുത്തത്തിനു ശേഷം പായസം കൂടുതൽ കട്ടി ആയി തോന്നുക ആണേൽ കുറച്ചു കൂടി നാളികേര പാൽ ചേർത്ത് ഇളക്കി ഒന്ന് ചൂടാക്കി ഉപയോഗിക്കാം ...

ചോവരി നിർബന്ധം ഇല്ല .. ഇഷ്ടം ആണേൽ 2 കപ്പു വെള്ളത്തില 2 ടേബിൾ സ്പൂൺ ചോവരി ചേർത്ത് നന്നായി വേവിച്ചതിനു ശേഷം പായസത്തിൽ ചേർക്കുക ..

മധുരം നിങ്ങളുടെ ഇഷ്ട്ടത്തിനു കൂടുകയോ കുറക്കുകയോ ചെയാം

സ്നേഹത്തോടെ വീണ