

പെസഹാപ്പാൽ-പെസഹാ അപ്പം

പെസഹാവ്യാഴാഴ്ച വീടുകളിൽ പെസഹാ അപ്പവും പെസഹാ പാലും ഉണ്ടാക്കുന്ന വിധം താഴെച്ചേർക്കുന്നു. (1 കിലോ അളവിനുള്ള പാചകവിധിയാണ് നൽകിയിരിക്കുന്നത്)

പെസഹാപ്പാൽ

1. പഞ്ചസാരയിൽ

വറുത്ത അരിപ്പൊടി (നേർമ്മയായി അരിച്ചത്) 1 കിലോ
 പഞ്ചസാര 750 ഗ്രാം
 ഏലക്കായ നേർമ്മയായി പൊടിച്ചത് 10 ഗ്രാം
 തേങ്ങ 4 എണ്ണം

തയ്യാറാക്കുന്നവിധം:

നാലു തേങ്ങാ ചുരണ്ടി പിഴിഞ്ഞ് തലപ്പാൽ മാറ്റി വയ്ക്കുക. രണ്ടാം പാലും മൂന്നാം പാലും ഉൾപ്പെടെ 4 ലിറ്റർ പാൽ വേണം. ഈ 4 ലിറ്റർ തേങ്ങാപ്പാൽ പഞ്ചസാരയും പൊടിയും ചേർത്ത് തിളപ്പിക്കുന്നു. എപ്പോഴും ഇളക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കണം. അല്ലെങ്കിൽ കട്ടയാകും. തിളപ്പിച്ചു കഴിയുമ്പോൾ, ഏലക്കായ പൊടി കലർത്തിയ തലപ്പാൽ ഒഴിച്ച്, കുരിശ്ശോലക്കഷണങ്ങൾ ഇട്ട് ഇളക്കി ഇറക്കി വയ്ക്കുന്നു. ഗ്ലാസ്സിൽ ഒഴിക്കാൻ പറ്റിയ പാകത്തിനെ കുറുക്കാവൂ. ആവി പോയിട്ട് മുടിവയ്ക്കുക.

2. ശർക്കരയിൽ

വറുത്ത അരിപ്പൊടി (നേർമ്മയായി അരിച്ചത്) 1 കിലോ
 ശർക്കര 1 കിലോ
 ജീരകവും ചുക്കും നേർമ്മയായി പൊടിച്ചത് 10 ഗ്രാം
 തേങ്ങ 3 എണ്ണം

തയ്യാറാക്കുന്നവിധം:

തേങ്ങ ചുരണ്ടി പിഴിഞ്ഞ് തലപ്പാൽ മാറ്റി വയ്ക്കുക. അതിന്റെ രണ്ടാം പാലും മൂന്നാം പാലും ഉൾപ്പെടെ 4 ലിറ്റർ പാൽ വേണം. ആ പാലും പാനിയാക്കിയ ശർക്കരയും അരിപ്പൊടിയും കൂട്ടി തിളപ്പിക്കുന്നു. എപ്പോഴും ഇളക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കണം. തിളപ്പിച്ചുകഴിയുമ്പോൾ ജീരകപ്പൊടിയും ചുക്കും കലർത്തിയ തലപ്പാൽ ഒഴിച്ച്, കുരിശ്ശോലക്കഷണങ്ങൾ ഇട്ട് ഇളക്കി ഇറക്കുന്നു. ഗ്ലാസ്സിൽ ഒഴിക്കാൻ പറ്റിയ പാകത്തിനെ കുറുക്കാവൂ. ആവി പോയിട്ട്

പെസഹാ അപ്പം

മുടിവയ്ക്കുക.

3. ഇണ്ടറിയപ്പം

പച്ചരി 1 കിലോ
 ഉഴുന്ന് 100 ഗ്രാം
 ചുമന്നുള്ളി 250 ഗ്രാം
 തേങ്ങാ 2 എണ്ണം

തയ്യാറാക്കുന്നവിധം:

പച്ചരിയും ഉഴുന്നും പരിപ്പും കുതിർത്ത് ബാക്കി ചേരുവയും യോജിപ്പിച്ച് ഇസ്ലാമിക് ആട്ടുന്നതു പോലെ ആട്ടിയെടുക്കുകയോ പൊടിച്ചവയെല്ലാം കൂടിനന്നായി കൃത്യം ചെയ്യുക. ആട്ടിയെടുത്ത ചേരുവ പൊന്നുന്നതിനായി അരമണിക്കൂർ സമയം മാറ്റി വയ്ക്കുക. അതിനു ശേഷം വട്ടയപ്പം പുഴുങ്ങുന്നതു പോലെ ആവിയിൽ പുഴുങ്ങിയെടുക്കുക. ഓശാന ഞായറാഴ്ചത്തെ കുരിശോല കൊണ്ട് കുരിശുണ്ടാക്കി, മുറിച്ച് വിതരണം ചെയ്യാനുള്ള അപ്പത്തിന്മേൽ പതിച്ചിരിക്കണം.

(കുരിശോല പതിച്ച അപ്പമാണു കാരണവന്മാർ മുറിച്ചു പാലിൽ മുക്കി അംഗങ്ങൾക്കു കൊടുക്കുന്നത്.)

4. കലത്തപ്പം

പച്ചരി തരിയായി പൊടിച്ചത് 1 കിലോ
 ചുമന്നുള്ളി 250 ഗ്രാം
 തേങ്ങ 3 മുറി
 വെളിച്ചെണ്ണ 300 ഗ്രാം

ഉപ്പ് പാകത്തിന്

തയ്യാറാക്കുന്നവിധം:

ഉള്ളിയും തേങ്ങയും അരിഞ്ഞു വെളിച്ചെണ്ണയിലിട്ടു ചുമക്കെ വറുക്കുക. പൊടിയും ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പും പച്ചവെള്ളത്തിലിട്ട് കുറുകെ കലക്കുക. വറുത്ത ഉള്ളിയും തേങ്ങയും ആ പൊടിയിൽ ഇട്ടിളക്കുക. മിച്ച് വന്നിട്ടുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ അല്പമെടുത്ത് അടുപ്പത്ത് വച്ചിരിക്കുന്ന ഉരുളിയിലോ ചീനച്ചട്ടിയിലോ ഒഴിച്ചു പരത്തുക. നേരത്തെ തയ്യാറാക്കി വച്ചിരിക്കുന്ന മാവ് ഒരു തവി കോരി ഒഴിച്ച് പരത്തി ചൂടുക. അതിനായി തീക്കനൽ ഇട്ട ഒരു പരന്ന ചട്ടി മുകളിൽ മുടി വയ്ക്കുക. ശരിയായി മൊരിയുമ്പോൾ ഇറക്കുക.