

२. फिश वेफर्स (मत्स्य चिकपापड्या)

डॉ. रेहाना राज, डॉ. अभय कुमार, श्रीमती ग्रीष्मा एस.एस, श्री श्रवण कुमार शर्मा
डॉ. आशा के. के

बटाटयाचे वेफर्स आपल्याकडे खूप प्रमाणात लोक खातात. तळण्यास योग्य अशा बटाटयाच्या सुकविलेल्या चकत्या बाजारात मिळतात. तशाच प्रकारच्या तळून खाण्यासाठी योग्य अशा चकत्या माशांपासून बनवता येतात.

साहित्य :

माशांचे मांस	:	१ किलो
(काटे, खवले व कातडी नसलेले)		
मक्याचे पीठ	:	५०० ग्रॅम
आरारूट(टोपीओका) पावडर	:	१ किलो
काळीमिरी पावडर	:	चवीपुरती
मीठ	:	२५ ग्रॅम अंदाजे

कृती :

दोन कप पाणी घालून माशांचे मांस मिक्सरमध्ये चांगले १० मिनिटे एकजीव करून घ्या. त्यात इतर साहित्य घालून आणखी अर्धा एक तास चांगले मऊसूत होईपर्यंत बारीक वाटून घ्या. नंतर ह्या कांजीचा ३-४ मिलीमीटरचा थर अॅल्युमिनियमच्या थाळीत देऊन १०-१५ मि. वाफवा. थंड झाल्यावर वेगवेगळ्या आकाराच्या चकत्या कापून उन्हात ३ - ४ तास सुकवा. ह्या चकत्या प्लॅस्टिकच्या पिशवीत किंवा काचेच्या बरणीत साठवून ठेवल्यास चांगल्या २ वर्षे टिकतात. पाहिजे तेव्हा तळून खाण्यास हे माशांचे वेफर्स फार चवदार

लागतात.


