

Practical (Sub) B.A. Part 1

Home Science

Topic: Castered



एक नज़र

रेसिपी क्विज़ीन :इंडियन

कितने लोगों के लिए :2 - 4

समय :15 से 30 मिनट

मील टाइप :वेज#पार्टी

आवश्यक सामग्री

1 किलो दूध

3-4 चम्मच कस्टर्ड पाउडर

200 ग्राम चीनी

5-6 केसर के लच्छे

1 चम्मच इलायची पाउडर

2 कप मिक्स फ्रूट के टुकड़े (अनार, केला, अंगूर, सेब)

1 कप कटे हुए मेवे (बादाम, काजू, पिस्ता)

विधि

- सबसे पहले दूध को अच्छी तरह उबाल लें.
- जब दूध उबलने लगे तो आंच धीमी करके उसमें चीनी डालकर इसे 10-15 मिनट तक गैस पर ही रहने दें.
- अब एक कटोरी में कस्टर्ड पाउडर को थोड़े से ठंडे दूध में डालकर अच्छी तरह फेंट लें.
- अब कस्टर्ड के घोल को गर्म हो रहे दूध में डालकर चलाएं और फिर इसमें इलायची पाउडर व केसर डालकर चलाएं. फिर गैस बंद करके इसे बाहर रखकर ही ठंडा करें.
- जब यह हल्का ठंडा हो जाए तो उसमें फ्रूट डालकर फ्रिज में रख दें.

- मेहमानों को सर्व करते समय उसमें कटे मेवे डालकर सजाएं.

डॉ बन्दना कुमारी

गृह विज्ञान

सर्व नारायण सिंह राम कुमार सिंह कॉलेज

सहरसा |