

मधुबन की टोली बनाने की विधि

1) तोशा – लगभग 80-90 तोशे बनाने के लिये सामग्री...

- | | | | | | |
|--------|---|------------------------|--------|---|-------------------|
| ○ मैदा | - | एक किलो | ○ सोडा | - | थोड़ी-सी चुटकी भर |
| ○ नमक | - | दो चम्मच | ○ पानी | - | आटा मिलाने के लिए |
| ○ तेल | - | 375 ग्राम, तलने के लिए | ○ चीनी | - | डेढ़ किलो |
| ○ पानी | - | आधा लीटर, चाशनी के लिए | | | |

सबसे पहले आटा बनाने के लिए मैदा लीजिए। उसमें सोडा, जीरा, तेल, डालकर हाथ से अच्छी तरह मिलाइये। धीरे-धीरे पानी मिलाकर रोटी यानि चपाती जैसा आटा बनाइए। फिर उस आटे को हाथ से अँगुली जैसे टुकड़े बना कर रखें। उसके बाद कढ़ाई में तेल डालिए और जब वह हल्का गरम हो जाए तो तोशा झारे पर रखकर उसमें रखें। जब वह फुलकर उपर सतह पर आ जावे तब और थोड़ी-सी आँच को बढ़ाएँ। जब तोशा थोड़ा कड़क हो जायेगा, तब आँच हल्की कम करें। जब तोशा हल्का गुलाबी हो जाए तब उसे जालीदार बर्तन में निकाल दें। फिर उसे 2-3 घण्टे तक वैसे ही ढक करके रख दें। फिर चीनी को पानी में मिलाके उसे उबाल कर चाशनी बनाइये, उसके बाद चाशनी को तोशे के ऊपर डालकर सूखने के लिए छोड़ दें और जब वह ठण्डा हो जाए तो बस, तोशा तैयार है।

2) नारियल की मिठाई – लगभग 100 बर्फी बनाने के लिए सामग्री...

- | | | |
|--------------------------|---|---------------------|
| ○ नारियल का पाउडर | - | सवा किलो 1250 ग्राम |
| ○ चीनी | - | एक किलो |
| ○ दूध का सूखा पाउडर | - | दो कप |
| ○ पानी | - | आधा लीटर |
| ○ बादाम-पिस्ता के टुकड़े | | |
| ○ थोड़ा-सा केसरी रंग | | |

चीनी तथा पानी को उबाल कर चाशनी बनाकर रख दें। उसमें केसरी रंग मिलाएं। एक किलो नारियल पाउडर, दूध पाउडर के साथ मिलाकर उसमें धीरे-धीरे चाशनी मिलाएँ। मिलाते रहें उसमें और पाव किलो नारियल पाउडर मिलाएँ ताकि वो एक गोले के रूप में बन जायें। फिर इस गोले को किसी गोल थाल में तेल लगा करके फैलाएँ, उसके ऊपर बादाम पिस्ता के टुकड़े डाल कर बेलें और वो जब ठण्डा हो जाए तो एक इंच चौरस या डायमंड पीसेस के आकार में काटें। तो बस, ये लो खाईये! नारियल की मिठाई तैयार।

3) बेसन लड्डू – लगभग 80-90 लड्डू बनाने के लिये सामग्री...

- | | | | | | |
|--------|---|---------|--------|---|----------|
| ○ बेसन | - | एक किलो | ○ खसखस | - | दो चम्मच |
|--------|---|---------|--------|---|----------|

- वनस्पती घी - 375 ग्राम
- चीनी पाउडर - आधा किलो
- इलायची पाऊडर थोड़ी
- तेल - 50 ग्राम
- बादाम-पिस्ता के टुकड़े

घी और तेल कढ़ाई में डालकर गरम करें। गरम होने के बाद उसमें बेसन डालकर अच्छी तरह से हिलाते हुए उसे लगभग 20-25 मिनट जब तक उसका रंग गुलाबी हो जाए तब तक गरम करते रहें। फिर इस मिश्रण को थाल में डालकर ठण्डा कर लें। उसके बाद उसमें चीनी पाउडर, खसखस और इलायची मिलाएँ और बस, इसी मिश्रण से जितने साइज का चाहे बड़ा चाहे छोटा जैसे चाहिए वैसे गोल-गोल लड्डू बनाओ खाओ और खिलाओ।

4) बड़ा (चिक्की) – लगभग नब्बे-सौ पीसेस या चिक्की बनाने लिये सामग्री...

(पर्याय : बादाम, पिस्ता, काजू, तिल, मुरमुरा, सूखा नारियल, भुने हुए छिलके रहित चने की दाल व कोई भी अन्य दाल... इन सब चीजों की नट्स)

- नट्स - एक किलो
- चीनी - एक किलो
- घी व तेल - 50 ग्राम
- ताजा नींबू रस

एक कढ़ाई में चीनी लेकर उसमें तेल व घी डालें। 10-12 बूँद नींबू रस डालकर धीमी आँच पर उसे पकायें ताकि चीनी जलें नहीं। जब चीनी पूरी तरह पिघल जाए, तब कढ़ाई को नीचे उतार कर उसमें जिस चीज़ की चिक्की बनानी हो वह डालें और उसे जल्दी तेल लगाये हुए थाल पर डाल कर जल्दी-जल्दी उसे बेलकर चौरस या डायमण्ड आकार में काट कर उसके पीसेस बना लें। बस, तैयार हो गया बड़ा या चिक्की की टोली, यह लो खाइये।

5) शालिग्राम – लगभग अस्सी पीसेस शालिग्राम की टोली बनाने लिये सामग्री...

- गेहूँ का आटा - एक किलो
- चीनी पाउडर - आधा किलो
- काली द्राक्ष - 90 ग्राम
- सोंठ - दो चम्मच
- तेल - 375 ग्राम
- गोंद तला हुआ - दो चम्मच
- 6 इंच चौड़े कपड़े के 5 टुकड़े
- कटा हुआ बादाम पिस्ता

कढ़ाई में घी या तेल लेकर उसमें आटा हल्का गुलाबी होने तक भूनें। फिर उसे थाल में निकाल कर ठण्डा होने पर उसमें चीनी पाउडर, इलायची, सोंठ और बादाम, पिस्ता डालें। यह सब मिलाने पर कपड़े में छोटे-छोटे गोले बनाकर रखें और कपड़े के चारों कोने जोड़ कर नीचे अँगूठा रखकर घुमाएँ ताकि वो गोला कोनेदार (मोदक जैसा) बन जायें। फिर वो कपड़ा निकाल लें और उसके ऊपर काली द्राक्ष की आँख लगाइये। तो बस, यह हो गई शालिग्राम की टोली अब खाइये।

6) माजून की टोली - लगभग 100 पीसेस बनाने के लिये सामग्री...

- | | | | | | |
|----------|---|------------|----------------------|---|-----------|
| ○ बादाम | - | 400 ग्राम | ○ चीनी | - | आधा किलो |
| ○ काजू | - | 300 ग्राम | ○ पानी | - | 250 ग्राम |
| ○ पिस्ता | - | 300 ग्राम | ○ घी | - | 100 ग्राम |
| ○ तेल | - | 50 ग्राम | ○ खसखस | - | आधा चम्मच |
| ○ रंग | - | केसर व हरा | ○ पिस्ते की स्लाइसेस | | |

पहले चीनी और पानी उबाल कर चाशनी बनाकर रखें और काजू-बादाम-पिस्ता मोटा पीसकर रखें। फिर एक कप चाशनी अलग निकाल कर रखें। बाकि चाशनी कढ़ाई में लेकर उसमें केसर व हरा रंग डालें तथा इसे हल्की आँच पर रखें। उसमें पिसा हुआ सामग्री में इलायची और खसखस डालकर मिलाएँ। मिलाते समय घी तथा अगर आवश्यकता है तो चाशनी डालें और उसका जब गोला बन जाए और तला छाड़ दे तब उसे निकाल करके, तेल लगाये हुए थाल पर जमा कर बेलें और वो सूखने पर इसे एक इंच चौरस साइज में काटें। तो बस, तैयार टोली खाओ।

7) गुलाब जामुन - लगभग 60 गुलाब जामुन बनाने के लिये सामग्री...

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------------|-------|
| ○ 4 कप फुल क्रीम दूध पाउडर | ○ बायकार्बोनेट सोडा - एक पाव | चम्मच |
| ○ रवा - आधा कप | ○ दूध वा पानी - आधा कप | |
| ○ मैदा - आधा कप | ○ आटा बनाने के लिए हल्का गरम पानी | |
| ○ घी - एक कप | ○ चीनी - एक किलो | |
| ○ इलायची - एक चम्मच | ○ पानी - आधा किलो | |
| ○ तेल | | |

पानी और चीनी उबाल कर चाशनी बनाइये। दूध पाउडर, रवा, मैदा, घी मिला कर हल्के गर्म पानी में आटा बनाएँ। आधा कप पानी में सोडा मिला कर आटे में डालें। आधा घण्टा आटा ऐसे ही रख दें। बाद में उसके गोले बनाकर कढ़ाई का तेल जब हल्का गर्म हो जाये तब झारे पर रखकर कढ़ाई में रखें। उसमें छोटे-छोटे बुलबुले आयेंगे और वे फूल कर ऊपर आ जायेंगे तब आग थोड़ी-सी बढ़ायें। जब वे हल्के गुलाबी हो जायेंगे तब समझो वे तैयार हो गये। उन्हे निकाल कर चाशनी में डालें। दो मिनट चाशनी में उबालने के बाद **गुलाब जामुन** खाने योग्य हो जायेंगे।

8) दूध की टोली - लगभग 10 पेदा बनाने के लिये सामग्री

- | | | |
|-----------------|------------------|----------------------|
| ○ दूध - एक लीटर | ○ केसर (पर्यायी) | ○ चीनी - 30-40 ग्राम |
|-----------------|------------------|----------------------|

पीतल या स्टील की कढ़ाई में दूध को साधारण आग पर उबालिये लेकिन ध्यान रहे नीचे तले में लगे नहीं। और दूध जब थोड़ा गाढ़ा हो जाए तो उसमें चीनी डालें तथा कढ़ाई में वो सब हिलाते हुए उबालते रहें। जब तला

छोड़ दें तो मावा बनके तैयार हो जायेगा। फिर उसे आग से उतार कर 2-3 मिनट ऐसे ही रख दें। फिर उसके छोटे-छोटे 10 गोले बनाकर ऊपर कोई डिजाइन दबायें तो बस **पेढा** तैयार हो जायेगा।

9) कलाकंद – लगभग 10 पीसेस बनाने के लिये सामग्री

- ताजा दूध - एक लीटर
- चीनी - 30-40 ग्राम
- एक नींबू का रस
- बादाम पिस्ता की स्लाईसेस

पीतल या स्टील की कढ़ाई में दूध को उबालें। फिर उसमें नींबू रस तब तक डालें जब तक उस दूध में दाने दिखाई देने लगे। और जब वो तला छोड़ दे तब तक उबालते रहे, फिर थाल पर जमा करके उसके ऊपर बादाम-पिस्ता डालें। ठण्डा होने पर चौरस आकार में काटें तो **कलाकंद की टोली** तैयार हो गई। बस, खाते रहिए।

10) बर्फी – लगभग 10 पीसेस बनाने के लिये सामग्री

- ताजा दूध - एक लीटर
- चीनी - 30-40 ग्राम
- चाँदी का वर्क

कढ़ाई में दूध को उबालकर मावा बनायें। फिर उसे थाल पर जमायें और ऊपर चाँदी का वर्क लगायें और उसे चौरस या डायमण्ड आकार में काटें तो **बर्फी की टोली** तैयार हो जायेगी।

11) दिलखुश मिठाई – लगभग 20 पीसेस को बनाने के लिये सामग्री

- दूध - दो लीटर
- चीनी - 60-70 ग्राम
- कटे हुए पिस्ते के टुकड़े
- इलायची - पाव चम्मच
- नींबू रस
- पनीर के लिए कपड़ा
- केसर

सबसे पहले एक लीटर दूध का मावा बनाके तैयार रखें। कढ़ाई में एक लीटर दूध उबालकर उसमें नींबू रस डाले ताकि दूध फटकर पनीर बन जाये और फिर उस पनीर को कपड़े में बांधकर दबाकर रखें ताकि उसके अंदर का पानी पूरी तरह निकल जाये। उसके बाद उसे अच्छी तरह से मसल लें, जिससे वो मक्खन की तरह मुलायम हो जायें। अब उसमें मावा मिलाएँ। फिर हल्की आग पर रखकर उसमें केसर, चीनी मिलाए, तला छोड़ने पर उसे निकाल कर थाल पर जमायें। ऊपर हरा पिस्ता (कटा हुआ) डालकर चाकू से चौकड़ी जैसी डिजाइन बनायें, फिर डायमण्ड आकार में काटें तो यह तैयार हो गई **दिलखुश मिठाई**। बस, इसे दिलाराम बाप की याद में खाते रहिये।

12) रसगुल्ले – लगभग 10 रसगुल्ले बनाने के लिये सामग्री...

- दूध - एक लीटर
- चीनी - एक किलो
- पानी - 750 ग्राम
- नींबू रस
- केसर पर्याप्त
- गुलाब इंसेंस

○ रवा - आधा चम्मच

○ पनीर का कपड़ा

दूध उबाल कर पनीर बनाके उसमें रवा मिलाकर उसके गोले बना लें, फिर चीनी और पानी को उबाल कर चाशनी बनाकर वो गोले उसमें छोड़े। और इसे करीब 20 मिनट तक यानि वो गोले स्पंज जैसे बन जाये तब तक उबालते रहें। फिर जब वो ठण्डा हो जावे तब उस पर दो बूँद गुलाब इसेंस डालें तो रसगुल्ले तैयार हो जायेंगे। फिर देर किस बात की, खाइये।

13) संदेश की टोली - लगभग 10 पीसेस संदेश की टोली बनाने के लिये सामग्री..

○ दूध - एक लीटर

○ नींबू रस

○ चीनी - 50 ग्राम

○ हरा पिस्ता (स्लाइसेस्)

दूध को उबाल कर पनीर बनायें। उसका कपड़े से पानी निकाल कर उसमें चीनी मिलायें और हल्की आँच पर रखकर उसे तब तक हिलाते रहिए जब तक उसमें से चीनी गलकर उसका पानी सूख जायें। वो फिर तला छोड़ने पर उसे निकाल कर थाल पर जमायें और ऊपर में हरा पिस्ता डालकर चाकू से चौकड़ी की डिजाइन बना लें और फिर चौरस आकार में काटें तो टोली तैयार।

14) हलवा - लगभग 80 कटोरी बनाने के लिये सामग्री...

○ गेहूँ का आटा - 400 ग्राम

○ चीनी - दो किलो

○ रवा - 300 ग्राम

○ गरम पानी - तीन लीटर

○ मैदा - 150 ग्राम

○ घी - एक किलो

○ बेसन - 150 ग्राम

○ इलायची, बादाम-पिस्ते के टुकड़े

कढ़ाई में पहले घी डाल करके चारों आटे को डाल के उसे हिलाते रहें। और उसे हल्का गुलाबी होने पर उसमें धीरे-धीरे गरम पानी डालते रहे। जब पूरा पानी उसमें समा जायेगा तब फिर चीनी डालें। और चीनी गल जाने पर हलवा जो है वो आपे ही घी और तला दोनों ही छोड़ देगा तब उसमें इलायची, बादाम और पिस्ता डालें। तो बस, गरम-गरम हलवा खाइये।

15) सिंधी हलवा - करँची का हलवा की 70-80 पीसेस बनाने की सामग्री...

○ गेहूँ का आटा - एक किलो

○ ऑरेंज रंग

○ चीनी - 5 कप

○ बादाम पिस्ता

○ पानी - 5 लीटर (आटे को धोने के लिए)

○ खसखस - 4-5 चम्मच

○ पानी - अढ़ाई कप (चाशनी के लिए)

○ इलायची पाउडर - आधा चम्मच

○ तेल - 750 ग्राम

○ नींबू रस - आधा कप

पहले आटे में पानी डालकर उसे गोला बनायें। एक पतले में 3-4 लीटर पानी लेकर जालीदार छाननी में उस आटे के छोटे-छोटे गोले को लेकर हल्के हाथ से धुलाई करें। जिससे बहुत पतले कण नीचे पानी में जायें और ऊपर थाली में मोटा आटा यानि रबर जैसा बचेगा। यह पानी 3-4 दिन ऐसे ही रखें। तो वो गाढ़ा आटा नीचे बैठ जायेगा, फिर उसके ऊपर का पानी फेंक दें। वो गाढ़ा आटा 3 बार बारिक छाननी से या कपड़े से छान लें। इससे आपको एक कप जितना आटे का क्रीम मिलेगा। फिर कढ़ाई में चीनी और पानी उबाल कर चाशनी बनायें फिर उसमें तैयार आटे की क्रीम, रंग, खसखस डालकर हल्की आग पर 30 मिनट पकायें तो उसका गोला बनकर धागे-धागे दिखाई देंगे, तब उसमें नींबू रस डालकर 2 मिनट बाद उसे आग से उतार लें। और उसमें इलायची पाउडर, बादाम-पिस्ता डालकर उसे अच्छी तरह मिला लें। फिर इस मिश्रण को थाल पर एक इंच जितना मोटाई से जमायें। और फिर ठण्डा होने पर 3-4 इंच के चौरस आकार से काट लो।

16) मोहनथाल - की टोली के 70-80 पीसेस बनाने की सामग्री...

- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> बेसन मोटा पिसा हुआ - 1 किलो | <input type="radio"/> पानी - 450 ग्राम |
| <input type="radio"/> चीनी - 1 किलो | <input type="radio"/> तेल - 900 ग्राम |
| <input type="radio"/> दूध - 1 लीटर | <input type="radio"/> वनस्पति घी - 100 ग्राम |

चीनी और पानी उबालकर उसकी चाशनी बनाकर रखें। कढ़ाई में तेल, घी और बेसन डाल करके अच्छी तरह से उसे हिलाते रहिए, फिर जब वो हल्का गरम होने के बाद इसमें दूध डालें और हल्का गुलाबी होने तक उसे हिलायें। फिर उसमें चाशनी डालें। फिर उसे आग से उतार कर उसमें से ज्यादा घी को निकाल दें। फिर उसे थाल पर जमायें और ठण्डा होने पर एक इंच जितना चौरस साइज के पीसेस काटें तो मोहनथाल की टोली तैयार।

17) जलेबी - लगलग 200 जलेबी बनाने के लिये सामग्री...

- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> मैदा - 1 किलो | <input type="radio"/> पानी - 1 लीटर, चाशनी के लिये |
| <input type="radio"/> मैदा, 1 कप मिलाने के लिये | <input type="radio"/> ऑरेंज रंग |
| <input type="radio"/> दही - आधा कप | <input type="radio"/> रोज़ इसेन्स |
| <input type="radio"/> पानी हल्का गरम | <input type="radio"/> थोड़ी-सी फिटकरी |
| <input type="radio"/> चीनी - 2 किलो | <input type="radio"/> तेल |

मैदा और दही को मिलाकर हल्के गरम पानी से हल्का पतला आटा बनाकर 3-4 दिन गरम जगह पर ढक करके रख दें। फिर रोज उसे हाथ से घुमायें। 3 दिन बाद उसमें 1 कप मैदा मिलाकर आटे को अच्छी तरह हाथ से घुमायें। फिर चीनी और पानी को उबाल कर छोटे छेद की बोतल या कपड़े से थाल जैसी कढ़ाई के गरम तेल में 3 गोल गोल चक्कर में डालें। और चिमटे की सहायता से उसे एक या दो बार उल्टा-पलटी करके अच्छी तरह से पकायें तथा पकने के बाद उसे चाशनी में डालें। आधा मिनट चाशनी में रखें। आधा मिनट चाशनी में रखने के बाद उसमें रस भर जायेगा, फिर उसे बाहर किसी थाल में निकाल दीजिए। तो बस, जलेबी तैयार है।

18) चीनी चढ़ाई हुई मूँगफली – की टोली को बनाने की सामग्री...

- मूँगफली के दाने - 1 किलो ○ चीनी - 450 ग्राम ○ पानी - 150 ग्राम

चीनी और पानी को उबालकर चाशनी बनायें। फिर उस चाशनी में दाने डालकर हल्की-सी आग पर उसे थोड़ा घुमायें, जिससे वो अपने आप गाढ़ा बन जायेगा। स्टील के पलटे से हिलाते रहें। जब सफेद हो जाये तब आग से उतार कर ठण्डा होने दीजिए। तो यह हो गई टोली तैयार, खाओ और खिलाते रहो।

19) ढोकरा नमकीन – की 30, 40 पीसेस बनाने के लिये सामग्री...

- रवा - 2 कप ○ पानी
○ दही - 2 कप ○ हरा धनिया
○ नमक - 2 चम्मच ○ हरी मिर्च
○ सोड़ा - आधा चम्मच

रवा, दही, सोड़ा, मिर्च, हरा धनिये को मिलायें और उसमें थोड़ा पानी डालकर ढीला आटा बनायें और उसे आधा घण्टा ऐसे ही रख दें। उसमें सोड़ा मिलाकर उसको थाल में डालो और 10-15 मिनट स्टीम पर पकने दो। फिर ठण्डा होने पर डेढ़ इंच चौरस के आकार में काटें। तो बस, यह लो ढोकरा का नाश्ता तैयार।

20) ब्रेड (डबल रोटी) – करीब फुल 4 ब्रेड बनाने के लिये सामग्री...

- मैदा - 1 किलो ○ नमक - 30 ग्राम
○ तेल - 100 ग्राम ○ ईस्ट - 30 ग्राम
○ चीनी पाउडर - 100 ग्राम ○ पानी - 250 मि.ली.

हल्का गरम पानी लेकर उसमें 5 ग्राम चीनी और 5 ग्राम ईस्ट मिलायें, जिससे चीनी और ईस्ट अच्छी तरह मिल जाये। फिर इसमें 100 ग्राम मैदा मिलाकर थोड़ा पतला आटा बनाकर 15 मिनट के लिए रख दें। फिर उसमें 100 ग्राम चीनी, नमक और मैदा उसमें मिलाकर आटा बनायें और उसमें तेल डाल करके अच्छी तरह उसे फेंटकर 1 घण्टा रख दें। फिर ब्रेड के साँचे में 0.25 प्रतिशत डालें, 1 वा डेढ़ घण्टे में वो फूलकर 75 प्रतिशत हो जायेगा, फिर उसे मध्यम आग पर आधा घण्टा ओवन में पकायें, तो बस, ब्रेड तैयार हो जायेगा।

21) केक – को बनाने की सामग्री...

- 250 ग्राम दूध या पानी ○ चीनी पाउडर - 1 कप
○ दूध या पानी - 250 ग्राम ○ बेकिंग पाउडर - 1 चम्मच
○ तेल या घी - 1 कप ○ सोड़ा - आधा चम्मच
○ मैदा - 2 कप ○ इसेंस - 2 चम्मच
○ रंग ○ बादाम-पिस्ता

दूध पाउडर, मैदा, चीनी और तेल यह सब मिलाएँ। दूध या पानी से आटा बनाकर उसे आधा घण्टा ऐसे ही रख दें। फिर उसमें बेकिंग पावडर, सोडा, इसेंस डाल करके अच्छी तरह से मिलाएँ और वो सब केक में डालकर 30-35 मिनट ओवन में पकायें। तो बस, **केक** तैयार।

22) नमकीन बिस्कुट - लगभग 300 बिस्कुट बनाने के लिये सामग्री...

- मैदा - 1 किलो
- चीनी पाउडर
- नमक - 30 ग्राम
- अमोनिया - 30 ग्राम
- पानी या दूध - 150 ग्राम
- वनस्पती घी - 500 ग्राम

घी को अच्छी तरह से मक्खन जैसा बनने तक फेंटें। फिर उसमें चीनी, नमक, अमोनिया और मैदा मिलाकर दूध या पानी से उसका आटे जैसा बना लें। मुलायम बनने तक उसको गूँथते रहें। फिर 15 मिनट तक उसे रख दें। उसके बाद आपको जिस आकार में चाहिये वैसे बिस्कुट बनाकर मध्यम ओवन में 10 मिनट पकायें। तो बस, **बिस्कुट** तैयार! यह लो खा लीजिए।

23) मीठा बिस्कुट - लगभग 300 बिस्कुट बनाने की सामग्री...

- मैदा - 1 किलो
- घी - 500 ग्राम
- चीनी पाउडर - 500 ग्राम
- सोडा - आधा चम्मच
- अमोनिया - आधा चम्मच
- नमक - आधा चम्मच
- दूध - 250 ग्राम
- आपका मन पसंद रंग
- इसेन्स

उपरोक्त में जैसा बनाने की विधि बताई गई है... सेम वैसे ही बनाने का है इसको भी। तो **मीठा बिस्कुट** बन जायेगा।

24) नान कटाई - की 100 पीसेस बनाने के लिये सामग्री...

- मैदा - 1 किलो
- चीनी पाउडर - 450 ग्राम
- दही - 50 ग्राम
- वनस्पती घी - 500 ग्राम
- अमोनिया - 25 ग्राम
- इलायची पाउडर - आधा चम्मच

इसकी भी ऊपर जैसा ही बनाने की विधि है। उसी विधि से बनाने से **नानकटाई की टोली** तैयार हो जायेगी। तो बस, खाइये।

