

# മാമ്പഴപായസം

മാമ്പഴക്കാലമായപ്പോൾ - പണ്ട് ഈ കാലത്ത് മാമ്പഴപ്പുളിശേരിയും പച്ചടിയും കിച്ചടിയുംമാക്കെയായി മാമ്പഴംകൊണ്ടുള്ള ഒരു വിഭവമെങ്കിലും ഉണ്ടാക്കി അടിക്കൂട്ടി ഉറങ്ങാറില്ല.



ഇപ്പോൾ മാമ്പഴകളില്ല, നാടൻ മാമ്പഴവുമില്ല എന്ന സ്ഥിതിയിലേക്കാണ് പോകുക. വേനൽ മുഴുവൻ മാമ്പഴമുണ്ട് ശീലിച്ചിരുന്ന മലയാളിക്കിപ്പോൾ കൊടി തീർക്കാൻ പുവിടുമ്പോഴേ കിടന്നപ്പിന്നി തളിച്ച്, മുക്കും മുമ്പെ പൊട്ടിച്ച്, ഓസവസ്തു ഉപയോഗിച്ച് പഴുപ്പിച്ചെടുത്ത് വരവു മാമ്പഴം തന്നെ ശരണം. കുട്ടികളെ ഓർത്തെങ്കിലും

മാമ്പഴം തൊലികളുണ്ട് വെള്ളം ചേർക്കാതെ ഉടച്ചെടുക്കുക. നാരുള്ള മാമ്പഴമാണെങ്കിൽ നന്നായി പിഴിഞ്ഞ് നാരു മാറ്റണം. ശർക്കര ഉരുക്കി കല്ലും കരടും നീക്കി വറ്റിച്ചെടുക്കണം. റോങ്ങ ചിരവി അല്പം വെള്ളം തെളിച്ച് ചതച്ച് പിഴിഞ്ഞ് ഒന്നാംപാൽ മാറ്റിവയ്ക്കുക. ഒരു കപ്പ് വെള്ളമൊഴിച്ച് ചതച്ച് രണ്ടാം പാലും വിണ്ടുമാരു കപ്പ് വെള്ളമൊഴിച്ച് മൂന്നാംപാലും പിഴിഞ്ഞെടുക്കുക. മൂന്നാം പാലിൽ അവലും സാവല്ലു രിയും ചേർത്ത് ഉരുളിയിൽ വേവിക്കുക. വെള്ളം വറ്റുമ്പോൾ നെയ്യൊഴിച്ച് 1-2 മിനിറ്റ് ഇളക്കി ഇതിലേക്ക് ശർക്കര ചേർക്കുക. തുടർന്ന് മൂന്നു തവണയായി രണ്ടാംപാൽ ചേർക്കണം. കുറുകുമ്പോൾ ഒന്നാം പാലും മാമ്പഴച്ചാരും ഇതിലേക്ക് ചേർത്ത് തിളവപ്പുമ്പോൾ ഇറക്കിവെച്ച് ഏലയ്ക്കാ പൊടിച്ചതും നൂറുക്കിയ അണ്ടിപ്പരിപ്പും ഉണക്കമുന്തിരിയും (ഇവ നെയ്യിൽ വറുത്തെടുക്കാം) ചേർത്ത് ഉപയോഗിക്കാം.

## കുടുംബപാചകം

### ലക്ഷ്മിദേവി

ഓരോ വിട്ടിലും ഒരുതല മാമ്പഴകിലും നിലനിർത്തേണ്ടത് നമ്മുടെ കടമയാണ്. മാമ്പഴംകൊണ്ടുള്ള വ്യത്യസ്തമായ ഒരു പായസമാണിത്തവണ

### ചേരുവകൾ:

- നന്നായി പഴുത്ത മാമ്പഴം - അര കിലോ
- ചക്കര/ശർക്കര - അര കിലോ
- തേങ്ങ വെണ്ണ് - 1
- അവൽ - അര കപ്പ്
- സാവല്ലരി - അര കപ്പ്
- ഏലയ്ക്കാ - 4 എണ്ണം
- തെങ്ങ് - 1 ടിസ്പൂൺ

അണ്ടിപ്പരിപ്പ്, നെയ്യ്, ഉണക്കമുന്തിരി - ആവശ്യത്തിനനുസരിച്ച്.

(ഒന്നാം പാലിൽ അവലും ശർക്കരയും മാമ്പഴച്ചാരും ഏലയ്ക്കാപ്പൊടിയും ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കിയെടുത്താൽ വേവിക്കാത്ത ഉഗ്രൻ മാമ്പഴപ്പായസം റെഡി. തീയും സമയവും ലാഭം. ഒപ്പം ഗുണം ഒട്ടും നഷ്ടപ്പെടുത്തില്ലെന്ന മെച്ചവും).