

सूजी के मोदक बनाने की आसान विधि – गणेश चतुर्थी स्पेशल

इस गणेश चतुर्थी घर पर बनाएं स्वादिष्ट सूजी के मोदक। सूजी, मावा, केसर और ड्राई फ्रूट्स से बने ये मोदक बेहद मुलायम और खुशबूदार होते हैं। जानिए कम घी में मोदक बनाने की आसान विधि।



तैयारी का समय
15 मिनट

पकने का समय
25 मिनट

कुल समय
40 मिनट

सर्विंग्स
4

कैलोरी
180 कैलोरी

सामग्री

सूजी	1 कटोरी
चीनी	1 कटोरी से थोड़ी कम
बेसन	2 बड़े चम्मच
घी	2 बड़े चम्मच
दूध	1 कटोरी
पानी	1 कटोरी
केसर	5-6 धागे
मावा (खोया)	2 बड़े चम्मच
गुलाब जल	1 छोटा चम्मच
इलायची	4-5

काजू	10-12
बादाम	10-12
नारियल का बुरादा	थोड़ा सा

बनाने की विधि

1. सूजी और बेसन को भूनें

सबसे पहले एक पैन को धीमी आंच पर गर्म करें। इसमें दो बड़े चम्मच घी डालें। घी गर्म होने पर एक कटोरी सूजी डाल दें। अब सूजी को लगातार चलाते हुए भूनें। इसे लगभग दो से तीन मिनट तक भूनना है। ध्यान रखें कि सूजी का रंग ज्यादा गहरा न हो। जब सूजी हल्की भुन जाए, तब इसमें बेसन डालें। अब दोनों को अच्छी तरह मिलाएं। सूजी और बेसन को धीमी आंच पर भूनते रहें। जब इनसे अच्छी खुशबू आने लगे, तब गैस धीमी कर दें।

2. दूध और केसर मिलाएं

एक कटोरी दूध में केसर के धागे डालें। इसे कुछ देर पहले ही तैयार करके रख लें। अब भुनी हुई सूजी में केसर वाला दूध डालें। इसके बाद एक कटोरी पानी भी मिला दें। सभी सामग्री को लगातार चलाते हुए अच्छी तरह मिलाएं। इससे मिश्रण में गांठें नहीं बनेंगी। धीरे-धीरे सूजी दूध और पानी को सोखने लगेगी। इसके बाद मिश्रण गाढ़ा होने लगेगा।

3. चीनी और मावा डालें

जब सूजी का मिश्रण थोड़ा गाढ़ा हो जाए, तब चीनी डालें। चीनी को अच्छी तरह मिलाकर पकाएं। इसके बाद दो बड़े चम्मच मावा डाल दें। साथ ही, गुलाब जल और कुटी हुई इलायची मिलाएं। इन सभी चीजों को अच्छी तरह मिलाकर करें। अब मिश्रण को लगातार चलाते हुए पकाते रहें। जब मिश्रण पैन के किनारे छोड़ने लगे, तब गैस बंद करें। इसे ज्यादा देर तक पकाने की जरूरत नहीं है। तैयार मिश्रण को एक प्लेट में निकाल लें। इसे फैलाकर थोड़ा ठंडा होने के लिए रख दें।

4. ड्राई फ्रूट्स की स्टफिंग तैयार करें

अब एक दूसरे पैन में आधा छोटा चम्मच घी गर्म करें। इसमें बारीक कटे हुए काजू और बादाम डालें। ड्राई फ्रूट्स को धीमी आंच पर हल्का भूनें। इसके बाद थोड़ा सा नारियल का बुरादा डालें। सभी चीजों को लगातार चलाते हुए लगभग दो मिनट भूनें। अब इन्हें एक प्लेट में निकालकर ठंडा करें। इसके बाद इसमें दो बड़े चम्मच मावा डालें। साथ ही, दो बड़े चम्मच चीनी भी मिलाएं। अब इसमें लगभग एक बड़ा चम्मच केसर वाला दूध डालें। सभी सामग्री को अच्छी तरह मिलाकर स्टफिंग तैयार करें। तैयार स्टफिंग की छोटी-छोटी गोलियां बना लें।

5. मोदक को सांचे में भरें

अब सूजी का मिश्रण हल्का ठंडा हो चुका होगा। इसे मोदक बनाने के लिए इस्तेमाल करें। सबसे पहले मोदक का सांचा लें। इसमें थोड़ा सा सूजी का मिश्रण भरें। मिश्रण को सांचे के चारों तरफ अच्छी तरह दबाएं। इससे मोदक की बाहरी परत तैयार हो जाएगी। अब इसके बीच में ड्राई फ्रूट्स की स्टफिंग रखें। स्टफिंग के ऊपर थोड़ा और सूजी का मिश्रण लगाएं। इसे अच्छी तरह बंद कर दें। ध्यान रखें कि स्टफिंग पूरी तरह ढक जाए।

6. मोदक को सांचे से निकालें

अब मोदक के सांचे को अच्छी तरह बंद करें। इसे हल्के हाथों से दबाएं। इसके बाद सांचे को धीरे-धीरे खोलें। आपका सुंदर और स्वादिष्ट सूजी का मोदक तैयार है। इसी तरह बाकी सभी मोदक भी तैयार करें। इन्हें एक साफ प्लेट में सजाकर रखें। अब आपके सूजी और मावा के स्वादिष्ट मोदक तैयार हैं। इन्हें भगवान गणेश को भोग लगाएं।

शेफ टिप्स

- सूजी को तेज आंच पर भूनने से वह जल सकती है। इसलिए इसे लगातार चलाते हुए धीमी आंच पर भूनें।

- दूध डालने के बाद सूजी को लगातार चलाएं। इससे मिश्रण में गांठें नहीं बनेंगी।
- मोदक का मिश्रण मुलायम और आसानी से आकार लेने वाला होना चाहिए। ज्यादा सूखा मिश्रण सांचे में ठीक से नहीं जमेगा।
- गर्म स्टफिंग से मोदक का आकार बिगड़ सकता है। इसलिए इसे थोड़ा ठंडा होने दें।
- सांचे को धीरे-धीरे खोलें। इससे मोदक का आकार सुंदर बना रहेगा।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/suji-modak-recipe/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=sxIHN4_6P1Q