







## हेल्दी मखाणा डिझार्ट

**ज्योतिर्मय साहित्य**  
आता काळामानप्रमाणे बरेच लोक हेल्थ कॉन्शन्स झाले आहेत. त्यामुळे लो कॅलरीज, हाय प्रोटीन, शुगरफ्री, ऑइल फ्री असे रोस्टेड किंवा बाईंड फूड खाणे जास्त पसंत करतात. मुख्यातीला तेलकट, तूपकट, खमंग क्राईड, चमचमीत पदार्थ खाण्याची सवय असणाऱ्यांना जड जाते पण मग वजन, आरोग्य याचा विचार आला की आपोआपच या पदार्थाचा विचार करावा लागतो. पण एकदा याची चव आवडली की मग यातच नवीन प्रयोग करत छान छान पदार्थ बनवता येतात आणि गोड नसले तरी गोडी लागते याची. अगदी स्टार्टर पासून ते डिझार्ट पर्यंत असेही डाटार्टचे सुंदर सुंदर पदार्थ आपण सहज बनवून? खेतर डिझार्ट म्हणजे जेवानांतरी खास सर्वांची लाडकी अशी गोड, थंडगार, आर्कर्क अशी देखणी डिंग! साहित्यक गोड असल्यामुळे थोडी हेवी, जेवानांतरी ही खाल्लकावर मस्त सुस्ती आणणारी अशी टेस्टी असते. पण आज आपण थोडीशी वेगळी पण तिक्कीच गोड, टेस्टी, आर्कर्क अशी हेवी तीरीही पौष्टीक, आरोग्यासाठी उत्तम अशी डिश बनवूया. आता जास्त उत्सुकता न ताणता लागूया तयारीला..

साहित्य : १. वाटी मध्याणे, १ चमचा चिया सीडीस, ४.५ बिया काढलेले खजूर, १०.१२ पिस्त्याचे काप, ५.६ बदामाचे काप, १ कप शक्यतो गायीचे दूध, अर्धच चमचा सब्जा बी, केशाच्या २.३ काड्या,



पाव चमचा वेलची पावडर, मध्याणे गोडीनुसार, सफरचंद किंवा संत्रा, अननस यासारख्या कोणत्याही फळाचे



सजावटीसाठी एकदम पातळ काप.

कृती : प्रथम चिया सीडीस, सब्जाचे बी भिजत ठेवावे. मग मंद गेंसबर कढी घेणे मध्याणे छान करून लून

येईपर्यंत मस्त भाजावेत. त्यामुळे ते हलके होतात. थंड झाल्यावर मस्त कुरकुरीत बनतात. एव्ही मुद्दा

मध्याल्यावेळी खाण्यासाठी याला अगदी किंचीत गायच्या तुपावर परतून मिर्पूड, सैंधव, चाट मसाता किंचीत आवडत असेल तर तिखट लावून कुरकुरीत खाण्यासाठी बेस्ट डाटा फूड आहे. सर्व छान चिकटण्यापूर्वेच तुप लावावे. तुपाचाही स्वाद मस्त येतो त्यामुळे खाणाताना मजा येते.

मग हे मध्याणे थंड झाले की त्यात बदाम पिस्त्याचे काप, भिजवून ठेवलेले चियासीडीस, १.२ केशर

काड्या घालाव्यात म्हणजे त्या विरघळून त्यांचा रंग आणि स्वाद दोन्ही सुरुख दुधात उतरतो. हे दूध थंड झाले की मग या सर्वावर घालावे. मग आवडीनुसार जसा गोड लागेल तसा मध्य घालावा. सर्व छान मिक्स करावे व शेवटी वरीत सजावटी साठी एखादी

केशर काडी ठेवावी.

मग हे सेट होण्यासाठी फ्रीझ मध्ये २ तास तरी ठेवावे म्हणजे मखाणे मस्त कुरगात, टेस्ट पण एकत्र खूप छान येते. आता आपले डिझार्ट सर्वह करण्यासाठी तयार आहे. सर्वह करताना यावर फलांचे पातळ काप ठेवून थंडगार सर्वह करावे. डालिबदाणे वरून घातल्यास डिश जास्तच आकर्षक दिसते.

वैशिष्ट्य :

मखाण्यात खूप प्रमाणात प्रोटीन, कॅल्सियम, आणि अनेक पोषक द्रव्ये असतात जी आपल्या शरीरासाठी ऊर्जा, उत्साह देतात त्यामुळे यातून आपल्याला भरपूर एनर्जी मिळते.

यशिवाया यात भरपूर प्रमाणात फायबरस असल्याने पचनसंस्था व्यवस्थीत कार्य करते. सर्वांत कमी कॅलरीज असून मधुमेह, रक्तदाब नियंत्रित करण्याचा महत्वाचा गुणधर्म यात आहे. खजूरामध्ये भरपूर आर्म असून साखर, गुळ न घालताही गोड व टेस्ट वाढतो. मध्य तर आयुर्वेदात सर्वांत औषधी, आरोग्यादायी असतो

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात. शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात. शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्यासाठी उत्तमच असतात.

शिवाय गायीचे दूध वापरल्यामुळे ही नक्कीच उत्तम आहे. सर्वांत महत्वाचे घरणजे ही टेस्टी आणि तितकीच आर्कर्क अंदाही उत्तमच असतात.

त्यामुळे चव आणि स्वाद, गोडीही वाहो. चियासिडीस, सब्जा दोन्ही हेल्दी आहेच, वेलची आणि केशरचा मंद सुगंधी स्वाद तर जिभेवर मस्त रोगाळतो. फ्रुटस पण सिजनलं सर्व आरोग्य