

फीश वेफर्स  
(मत्स्य चिकपापड्या)



अधिक माहिती करीता कृपया येथे संपर्क साधा :  
केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान

मुंबई अनुसंधान केंद्र  
सिडको प्रशासनिक भवन, सेक्टर - 1  
वाशी, नवी मुंबई-400 703.  
दूरध्वनी : (022) 2782 60 17  
फैक्स : (022) 27827413  
ई-मेल : [ciftmum@bom.nic.in](mailto:ciftmum@bom.nic.in)

केन्द्रीय मात्स्यकी प्रौद्योगिकी संस्थान  
(भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद)  
मत्स्यपुरी पी. ओ. कोचिन - 682029

## फ्रीश वेफर्स (मत्स्य चिकपापड्या)

बटाटयाचे वेफर्स आपल्याकडे खूप प्रमाणात लोक खातात. तळण्यास योग्य अशा बटाटयाच्या सुकविलेल्या चकत्या बाजारात मिळतात. तशाच प्रकारच्या तळून खाण्यासाठी योग्य अशा चकत्या माशांपासून बनवता येतात.

### साहित्य :-

माशांचे मांस	:	१ किलो
(काटे, खवले व कातडी नसलेले)		
मक्याचे पीठ	:	५०० ग्रॅम
आरारूट पावडर	:	१ किलो
काळीमिरी पावडर	:	चवीपुरती
मीठ	:	२५ ग्रॅम अंदाजे

### कृती :-

दोन कप पाणी घालून माशांचे मांस मिक्सरमध्ये चांगले १० मिनिटे एकजीव करून घ्या. त्यात इतर साहित्य घालून आणखी अर्धा एक तास चांगले मऊसूत होईपर्यंत बारीक वाटून घ्या. नंतर ह्या कांजीचा ३-४ मिलीमीटरचा थर अॅल्युमिनियमच्या थाळीत देऊन १०-१५ मि. वाफवा. थंड झाल्यावर वेगवेगळ्या आकाराच्या चकत्या कापून उन्हात ३ - ४ तास सुकवा. ह्या चकत्या प्लॅस्टिकच्या पिशवीत किंवा काचेच्या बरणीत साठवून ठेवल्यास चांगल्या २ वर्षे टिकतात. पाहिजे तेव्हा तळून खाण्यास हे माशांचे वेफर्स फार चवदार लागतात.

