



# छठ पूजा प्रसाद



## छठ पर्व पर ठेकुआ बनाने के लिए अपनाएं सिंपल रेसिपी

छठ पूजा के लिए आप अगर ठेकुआ बनाना चाहते हैं तो हमारी बताई रेसिपी आपके काफी काम आ सकती है. इसकी मदद से आप टेस्टी और क्रिस्पी ठेकुआ बना सकते हैं. ठेकुआ बनाने की रेसिपी काफी आसान है.

आप अगर पहली बार छठ पर्व पर व्रत रख रहे हैं और कभी ठेकुआ को नहीं बनाया है तो हमारी बताई रेसिपी की मदद से आप सरलता से ठेकुआ को बना सकते हैं. इससे आप खस्ता और कुरकुरा ठेकुआ बना सकते हैं. आइए जानते हैं ठेकुआ बनाने की सिंपल रेसिपी..



# छठ पर्व पर ठेकुआ बनाने के लिए अपनाएं सिंपल रेसिपी

ठेकुआ, छठ पूजा का एक विशेष पकवान है. इसे छठी मैया और सूर्य देवता को चढ़ाया जाता है. ठेकुए को कजुरिया, खजूर, और कई अन्य नामों से भी जाना जाता है.



## ठेकुआ बनाने के लिए सामग्री-

दरदरा गेहूं का आटा- 1/2 किलो

ताजा गुड़ - 250 ग्राम

नारियल- 2 चम्मच कद्दुकस किया हुआ

सौंफ - 1 छोटा चम्मच

हरी इलायची- 3 से 4 कुटी हुई

देसी घी - तलने और मोईन डालने के लिए



# छठ पूजा के लिए ठेकुआ बनाने की विधि:

- सबसे पहले, पानी में गुड़ उबालें और जब यह पिघल जाए, तो गैस बंद कर दें.
- अब, एक थाली में आटा लें और गुड़ वाले पानी से गूंथ लें.
- इसमें इलायची पाउडर और ड्राई फ्रूट्स मिलाएं.
- आटा तैयार होने के बाद, इसकी लोइयां बना लें.
- अब, इन लोइयों को ठेकुए का आकार दें.
- एक पैन में घी गर्म करें.
- जब घी गर्म हो जाए, तो इसमें ठेकुए को डालें.
- धीमी आंच पर ठेकुए को तलें और जब इसका रंग बदल जाए, तो कड़ाही से निकाल लें.



## छठ पूजा से जुड़ी कुछ और बातें:

- छठ पूजा के दिन घर की साफ़-सफ़ाई करें और सात्विक भोजन बनाएं.
- लहसुन और प्याज़ का इस्तेमाल न करें.
- छठ का प्रसाद सिर्फ़ वही लोग बना सकते हैं जिन्होंने व्रत रखा हो.
- छठ पूजा के दौरान 36 घंटे का कठिन निर्जला उपवास रखा जाता है.