

[www. Sanatan Dharm .net](http://www.SanatanDharm.net)



Persaad recepten



<i>Inleiding</i>	3
<i>Mohanbhog</i>	4
<i>Laddoo</i>	5
<i>Roth</i>	6
<i>Lapsi Roti</i>	7
<i>Meetha Bhaat</i>	8
<i>Pandjieri</i>	9
<i>Dhania</i>	10
<i>Fruit</i>	11

Inleiding

Ram Ram,

Hierbij treft u de recepten van Persaad die tijdens een Puja aan Bhagvaan worden geofferd. De aangegeven hoeveelheden zijn schattingen en u bent dus vrij om hiermee te variëren. Een ieder die Persaad klaarmaakt doet dat ook volgens zijn eigen manier.

Wel raden wij u ten zeerste aan uiterste hygiëne in acht te nemen wanneer u Persaad klaarmaakt. Dit geldt niet alleen voor het uiterlijk, maar ook van binnen moet een ieder met liefde en plezier Persaad klaarmaken voor Bhagvaan.

Daarnaast is het altijd raadzaam om aan de Pandit die uw Puja uit zal voeren te vragen welke soorten Persaad nodig zijn, want niet altijd worden alle soorten Persaad geofferd. Voor de vraag welke Persaad aan welke Godheid geofferd moet worden en in welke combinaties en hoeveelheden, kunt u ook bij uw Pandit terecht.

Wij hopen dat dit document u zal helpen bij het klaarmaken van uw Persaad en vergeet niet dat het steeds makkelijker zal gaan als u dit vaker doet.

Ram Ram en succes,
SDnet-Parivar

Mohanbhog

Benodigdheden:

- 500 gram tarwebloem of griesmeel
- 500 gram suiker
- 2 liter volle melk
- enkele eetlepels ghee
- eventueel rozijnen, kokos of amandelen

Bereiding:

Doe het tarwebloem of de griesmeel in een pan en blijf dit droog bakken onder voortdurend roeren om aanbranden tegen te gaan. Wanneer u tevreden bent met de kleur, houdt er rekening mee dat de kleur lichter zal worden na het toevoegen van de melk, doet u de ghee erbij en blijft onder voortdurend roeren bakken. Intussen brengt u de melk aan de kook en voeg daarbij de suiker en eventueel rozijnen of kokos toe. Voeg het melkmengsel bij de tarwebloem of griesmeel en blijf continu roeren tot het een geheel is. Vervolgens eventueel amandelen toevoegen en wanneer het dik begin te worden nog even doorroeren.

Laddoo

Benodigdheden:

- 1 kokosnoot
- 500 gram suiker
- 0,5 L volle melk
- enkele eetlepels ghee

Bereiding:

Schil de kokos (verwijder ook de bruine schil) en rasp deze fijn. Kook de melk in een pan en doe daarna de geraspte kokos en de suiker erbij. Als dit is opgelost, doe dan de ghee erbij. Als u de ghee te vroeg in het mengsel doet verkleurt het, anders blijft het mooi wit. Laat dit mengsel onder voortdurend roeren koken. Wanneer het mengsel aan de lepel blijft plakken is het mengsel bijna klaar.

Neem een steeds beetje van het mengsel en plaats dat op een plat bord. Roer er vervolgens flink met een lepel doorheen zodat het afkoelt en harder wordt. Maak vervolgens balletjes hiervan.

Roth

Benodigdheden:

- 1 kg tarwebloem
- 0,5 L volle melk
- 500 gram suiker
- ghee om in te frituren
- eventueel rozijnen of kokos

Bereiding:

Warm de melk op en voeg de suiker toe. Voeg dit toe aan de tarwebloem en kneed tot een deeg, kneed eventueel de rozijnen en kokos mee. Het deeg moet zo zacht worden dat het net niet aan de handen blijft plakken.

Maak van het deeg vervolgens 7 of 9 bolletjes, rol ze uit en frituur ze daarna aan beide zijden in de ghee.

Lapsi Roti

Lapsi Roti bestaat uit de Lapsi (vulling) en de Puri (Roti). Het is handig om eerst de Puri's te maken zodat de overgebleven ghee gebruikt kan worden voor de Lapsi.

Puri

Benodigdheden:

- 1 kg tarwebloem
- volle melk
- ghee om in te frituren

Bereiding:

Kneed de tarwebloem en de melk tot een deeg. Voeg de melk beetje bij beetje toe zodat er niet teveel melk wordt toegevoegd. Maak vervolgens 18 kleine balletjes (voor een standaard Puja zijn 9 dubbele Lapsi Roti's nodig). Rol de balletjes uit en frituur ze heel even in de ghee. De Puri's moeten niet bruin worden en zacht blijven.

Lapsi

Benodigdheden:

- 250 gram tarwebloem
- 250 gram suiker
- 1,5 L melk
- ghee (over van de Puri's)

Bereiding:

Meng de tarwebloem, suiker en melk tot een glad beslag. Doe dit mengsel vervolgens in de pan met ghee. Blijf roeren totdat het mengsel dikker wordt. Wanneer het een dikke massa is geworden is de Lapsi klaar.

Om de Lapsi Roti verder af te maken, pakt u 2 Puri's en stapelt ze op elkaar. Vervolgens vult u de Lapsi in de Puri's en vouwt deze dicht.

Meetha Bhaat

Benodigdheden:

- 1 beker rijst
- 2 bekens suiker
- 1 L volle melk
- ghee

Bereiding:

Was de rijst en laat het water weglekken. Breng deze vervolgens met de melk aan de kook totdat de melk is opgezogen. Enkele minuten voordat alle melk is opgezogen, moet de suiker worden toegevoegd en moet het mengsel goed worden doorgeroerd. Wanneer de rijst gaar is, een beetje ghee toevoegen en doorroeren.

Pandjieri

Benodigdheden:

- 1 beker rijst
- 1 beker suiker
- ghee

Bereiding:

Laat de rijst wellen en bak deze in een klein beetje ghee. Laat dit afkoelen en maal het fijn. Meng dit vervolgens met de suiker.

Dhania

Benodigdheden:

- 150 gram dhania
- 100 gram suiker
- ghee

Bereiding:

Was de dhania en bak deze helemaal droog. Laat dit afkoelen en maal het fijn. Meng het vervolgens met de suiker en doe er een beetje ghee bij.

Fruit

Er worden tijdens een Puja verschillende soorten fruit aan Bhagvaan geofferd, hierbij de meest voorkomende.

Appels

Was de appels en draai het steeltje eraf en droog ze.

Bananen

Was de bananen en snij beide uiteinden eraf en droog ze.

Druiven

Was en droog de druiven.

Komkommers

Was en droog de komkommers.

Kokos

Schil de kokos en snij deze in kleine blokjes.