வரகு

அரைத்தல்

ரோலர் மில்லில் அரைத்தல்

முழுவதும் பளபளபாக்கப்பட்ட அரிசி

தோல் உரித்தல் மற்றும் உமி நீக்குதல்

பளபளபாக்கப்பட்ட அரிசி

இந்த அரிசியை இட்லி, தோசை, பிட்டு, கொழுக்கட்டை, சேமியா, வறுத்த பதார்த்தங்கள் மற்றும் முறுக்கு,அப்பளம் , பாயாசம் , பொங்கல் , தயாரிக்கலாம்

அவல் தயாரித்தல்

ஊற வைத்தல்

அதிகளவு வெப்பநிலையில் சிறிது நேரம் வைத்தல்

அவலாக்குதல்

அவல்

அவல் பாயாசம் தயாரிக்கலாம்

பேக்கிங்

பிஸ்கட்

மாவு மற்றும் பேக்கிங் பவுடர் சேர்த்து இரு முறை சலித்தல்

வெண்ணெய் மற்றும் சீனீ கலந்து பேஸ்ட் ஆக்குதல்

அதனுடன் மாவு முட்டை மற்றும் பால் சேர்த்து மிருதுவான பதமாக்குதல்

சப்பாத்தி கட்டையால் மாவை மட்டப்படுத்துதல்

பிஸ்கட் கட்டரை வைத்து பிஸ்கட்டுகளாக்குதல்

பேக் செய்தல் (225^0 செ-20 நிமிடம்)

கேக்

சர்க்கரையை பவுடராக்குதல்

முட்டையை அடித்தல்

முட்டை சீனீ டால்டா மாவு மற்றும் எசன்ஸ் சேர்த்தல்

இந்த கலவையை நன்றாக கலக்குதல்

பேக் செய்தல் (250^0 செ -30 நிமிடம்)