



ಕೇಕ್, ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ವೈವಿಧ್ಯ

ಹೊಸ ವರ್ಷದ ಸಂಭ್ರಮಕ್ಕೆ ಕೇಕ್ ಇದ್ದರೆ ಚೆನ್ನ. ಬಿಸ್ಕಿಟ್‌ನಿಂದ ಮಾಡುವ ತಿನಿಸುಗಳೂ ಸಂಜೆಯ ಸ್ನಾಕ್ಸ್‌ಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದವು. ಕೇಕ್, ಬಿಸ್ಕಿಟ್, ಚಾಟ್‌ಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಿ ಈ ಬಾರಿಯ ಹೊಸ ವರ್ಷವನ್ನು ಸಂಭ್ರಮಿಸೋಣ.

■ ಗೀತಸದಾ, ಮೋಂತಿಮಾರು



ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಚಾಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಸಾಲ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಹತ್ತು/ ದಾಳಿಂಬೆ ಆರು ಚಮಚ
ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಆರು ಚಮಚ
ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಹುಣಸೆ, ಖರ್ಜೂರ, ಬೆಲ್ಲ, ಶುಂಠಿ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿದ ಚಟ್ನಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಚಾಟ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ಸೇವು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಖಾರ ಬೂಂದಿ ಅಥವಾ ಸೇವ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನು ಉಪ್ಪು, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಖಾರಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಇದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಶೇಂಗಾ ಮತ್ತು ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಅನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಖಾರಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದಿಡಿ. ಸರ್ವಿಂಗ್ ಪ್ಲೇಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರ, ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್, ದಾಳಿಂಬೆ, ಸೇವು, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಶೇಂಗಾ, ಹುಣಸೆಚಟ್ನಿ, ಚಾಟ್ ಪೌಡರ್ ಎಲ್ಲ ಹರಡಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಜೋಡಿಸಿ ಖಾರಬೂಂದಿ, ಸೇವ್ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ವಿದ್ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಆರು/ ದಪ್ಪಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು
ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಸಪೋಟ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಸೇವು, ಖರ್ಜೂರ ಇತ್ಯಾದಿ ಹಣ್ಣುಗಳ
ಮಿಶ್ರಣ ಒಂದು ಕಪ್
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಪಿಸ್ತ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ತುರಿಗಳ ಮಿಶ್ರಣ 6
ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಲು ಇಡಿ. ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಆರಿದ ಹಾಲಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟುಗಳಲ್ಲದಂತೆ ಕರಗಿಸಿ ಕುದಿಯುವ ಹಾಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ, ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ತಂಪಾಗಿಸಿ. ಮೂರು ಬಿಸ್ಕಿಟ್‌ಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಉಳಿದ ಬಿಸ್ಕಿಟ್‌ಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಸರ್ವಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ನ ತಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಒಂದು ಚಮಚ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಹರಡಿ. ನಂತರ ಮೇಲಿನಿಂದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಪುನಃ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಡ್ರೈನಟ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಚೆರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

