



ಆಹಾರ ರುಚಿ ರುಚಿ ಲಡ್ಡು...!

ಲಡ್ಡು ಉಂಡೆ ಎಂದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಷ್ಟವೇ. ಇದರಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ವೈವಿಧ್ಯಗಳಿವೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿ. ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಉಂಡೆ, ಬೇಸನ್, ಶೇಂಗಾ, ಎಳ್ಳು, ಖರ್ಜೂರು, ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್.. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲದರಿಂದಲೂ ರುಚಿಕರ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು.

■ ವೇದಾವತಿ ಹೆಚ್. ಎಸ್.



ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯ ಉಂಡೆ

- ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯ ಬಿಳಿಯ ಭಾಗ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಕಪ್
- ತಣ್ಣನೆಯ ಹಾಲು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ, ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಗಂಟಾಗದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಾ ಇರಿ. ಒಂದು ನಿಮಿಷಕ್ಕೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಆಗ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ. ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಬೇಗ ಕರಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿ ಪಾಕ ಬರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಲು ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಸಾಕು. ನಂತರ ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಮುಟ್ಟಿದರೆ ಕೈಗೆ ಅಂಟುವುದಿಲ್ಲ. ನಂತರ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯಲ್ಲಿ ಉರುಳಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಕೇವಲ ಐದು ನಿಮಿಷ ಸಾಕು.

ಬೇಸನ್ ಲಾಡು

- ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಗೋಡಂಬಿ ಹತ್ತು
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
- ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಬಿಸಿಯಾದ ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬರುವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. 1015 ನಿಮಿಷ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ ಪೂರ್ತಿ ತಣ್ಣಗೆ ಆಗಲಿ. ಈಗ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ.

