

ಎಳ್ಳು-ಕೊಬ್ಬರಿ ಬರ್ಫಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಳ್ಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ಬಿಸಿ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ, ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ತಳ ಬಿಡುವವರೆಗೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಯಾಡಿ ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಹಾಲು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ 4-5 ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ 2 ಚಿಟಿಕೆ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ



ರುಚಿ ರುಚಿ ಎಳ್ಳಿನ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು, ಗೋದಿ ಅಥವಾ ಮೈದಾ, ಅರಿಶಿನ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಎಳ್ಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಆರಿದ ಮೇಲೆ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇವನ್ನು ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ 4-5 ನಿಮಿಷ ಕೈಯಾಡಿ. ಸಿದ್ಧವಾದ ಹೂರಣವನ್ನು ಕಣಕದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ತವಾದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗೋದಿ ಅಥವಾ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ 6-8 ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಸಿಹಿ ಪೊಂಗಲ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಬೆಂಕಿ ಆರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಹೆಸರು ಬೇಳೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಕುಕ್ಕರಿಸಲ್ಪಟ್ಟು ಎರಡು ಸೀಟಿ ಹೊಡೆಸಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಇದನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡ ಶ್ಯಾವಿಗೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಯಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ 34 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ತಯಾರಾದ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಸಿಹಿ ಪೊಂಗಲಿಗೆ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಐದು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಿಟಿಕೆ
- ಗೋಡಂಬಿ 5-6
- ದ್ರಾಕ್ಷೆ 10, ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ

