

ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳಿನ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾಲ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಐಸಿಂಗ್ ಸಕ್ಕರೆ ಎಂಟು ಚಮಚ
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ
ಕೋಕೊ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಮೂರು ಚಮಚ
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಐಸಿಂಗ್ ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಕೋಕೊ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಬೇಕು. ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಎಳ್ಳಿನಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ, ಐದು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು, ತೆಗೆದರೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾಲ್ಸ್ ಸಿದ್ಧ.



ಎಳ್ಳಿನ ಪುಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹುರಿದ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಕಪ್
ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 10
ಇಂಗು ಕಾಲು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಇಂಗು ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಾಡಿಸಬೇಕು. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಎಳ್ಳು, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದರೆ ಎಳ್ಳಿನ ಪುಡಿ ರೆಡಿ. ಈ ಪುಡಿ ಎಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಇಡ್ಲಿಯ ಜೊತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಕಡಲೆ ಕಾಯಿ ಬೀಜದ ಸ್ಮೂದಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆನೆಸಿದ ಹಸಿ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ ಮೂರು ಚಮಚ
ಬೀಜ ತೆಗೆದ ಹಸಿ ಖರ್ಜೂರ ಮೂರು
ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು ಒಂದು
ಬೆಲ್ಲ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ನೆನೆಸಿದ ಕಡಲೆ ಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಖರ್ಜೂರ, ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಕುಡಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಎಷ್ಟು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟು ನೀರು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿದರೆ ಸ್ಮೂದಿ ರೆಡಿ. ಕಡಲೆ ಕಾಯಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಹಾಲಿನ ಅಂಶ ಇರುವುದರಿಂದ ಮೇಲೆ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ.

