



# ಸ್ವಾ ಬೆರಿ, ಬನಾನ, ಕೋಕೊನಟ್ ಕೇಕ್

ಕೇಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ನಾನಾ ವಿಧ. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದ ಕೇಕ್‌ಗಳು ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾಗಿರಬೇಕು, ರುಚಿಯೂ ಇರಬೇಕು. ಇಲ್ಲಿದೆ ಕೆಲವು ಕೇಕ್ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಚೈತ್ರಾ ಎಂ. ಕುಂಸಿ



## ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಮಫೆನ್ಸ್ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಎರಡು ಕಪ್/ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಮೊಟ್ಟೆ ಮೂರು/ ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಎಸೆನ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣು ಹತ್ತು-ಹನ್ನೆರಡು/ ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಸೋಡಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾಗೆ ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಹಾಕಿ ಜರಡಿಯಾಡಿ.

ಸ್ವಾ ಬೆರಿಗೆ ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೇಯ್ಡ್ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೀಟರ್‌ನಿಂದ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಸಿರಪ್, ಎಸೆನ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ, ನಂತರ ಎಣ್ಣೆ ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಮಫೆನ್ಸ್ ಕಪ್‌ಗಳಿಗೆ ಮೊದಲು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚದಷ್ಟು ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಪೇಸ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಪುನಃ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ. ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್‌ಗಳಿಗಿಂತ ಜಾಸ್ತಿಯಾಗಬಾರದು. ಮಫೆನ್ಸ್ ಟ್ರೇನಲ್ಲಿ ಟ್ರು ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ. ಕೇಕ್‌ಗೆ ಟಾಪಿಂಗ್ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕ್ರೀಂನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಬಹುದು.

## ಎಗ್‌ಲೆಸ್ ಬನಾನ ಮಫೆನ್ಸ್ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಮೂರು

ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಕಪ್

ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಸೋಡಾ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ

ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮೈದಾಗೆ ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಹಾಕಿ ಜರಡಿಯಾಡಿ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಸಿರಪ್‌ಗೆ ಎಸೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ರುಬ್ಬಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಮಫೆನ್ಸ್ ಕಪ್‌ಗಳಿಗೆ ಅರ್ಧ-ಅರ್ಧ ಕಪ್‌ಗಳಷ್ಟು ಹಿಟ್ಟು ಸುರಿದು ಪ್ರೀ ಹೀಟ್ ಮಾಡಿದ ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ. ಕೇಕ್‌ಗೆ ಟಾಪಿಂಗ್ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮತ್ತು ಕ್ರೀಂ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು.

## ಕೋಕೊನಟ್ ಮಿಲ್ಕ್

### ಮಫೆನ್ಸ್ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಎರಡು ಕಪ್

ಗಟ್ಟಿ ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೇಡ್ ಒಂದು ಟೆನ್

ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿ ಭಾಗ (ಮೂರು

ಮೊಟ್ಟೆಯದು)

ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಸೋಡಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ ಎರಡು-ಮೂರು ಚಿಟಿಕೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾಗೆ ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್

ಪೌಡರ್ ಹಾಕಿ ಜರಡಿಯಾಡಿ. ಒಂದು

ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಗ್‌ವೈಟ್ ಹಾಕಿ ಬೀಟರ್‌ನಿಂದ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ. ನಂತರ

ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೇಡ್, ಕಾಯಿ ಹಾಲು, ಎಣ್ಣೆ,

ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ

ಮಾಡಿ. ನಂತರ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮೈದಾ

ಸೇರಿಸುತ್ತ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ-ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹಿಟ್ಟು ಸುರಿದು ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಕ್

ಮಾಡಿ.

