

ಸ್ವಘ್ ಡಹಿ ಬಲ್ಲಾಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ (ನೆನೆಸಿದ್ದು) 1 ಲೋಟ/ ಮೊಸರು ಒಂದು ಲೋಟ
ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ತಾಜಾ ಕ್ರೀಮ್ ಸ್ವಲ್ಪ/ಹುರಿದ ಕರಿ ಮೆಣಸು
ಜೀರಿಗೆ, ಕಾರದ ಪುಡಿ/ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳು/ ಕೋವ ಎರಡು ಚಮಚ
ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 4/ ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೆನೆದ ಬೇಳೆಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕೋವ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ ಚೂರು
ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ ಮಿಶ್ರಣ ಮಧ್ಯೆ ಬರುವಂತೆ
ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಸಾಧಾರಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಕರಿದು ತಣ್ಣಗಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು
ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು, ಕ್ರೀಮ್, ಮೊಸರು ಬೆರೆಸಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ತಿನ್ನುವಾಗ
ಬಲ್ಲಾಗಳಲ್ಲಿರುವ ಹೆಚ್ಚಿನ ನೀರನ್ನು ಒತ್ತಿ ತೆಗೆದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಮೇಲೆ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ
ಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಕಾರದ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ
ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



ಫೈಡ್ ರೈಸ್ ಕಾಲಿ ಫ್ಲವರ್ ಕರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಸುಮತಿ ಅನ್ನ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಉಪ್ಪು, ಅರಶಿಣ, ತುಪ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ
ಗರಂ ಮಸಾಲ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ಅನ್ನ, ಉಪ್ಪು,
ಅರಶಿಣದೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ. ಫೈಡ್ ರೈಸ್ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಎರಡು
ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ
ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಕಾಲಿ ಫ್ಲವರ್ ಗರಂ ಮಸಾಲ, ವಿನಿಗರ್ ಸೇರಿಸಿ
ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕಲಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಕರಿ ಮಾಡಿ.



ಬಾಕೋಲೇಟ್ ಗುಜಿಯಾಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು 2 ಬಟ್ಟಲು/ ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ಬಾಕೋಲೇಟ್ ತುರಿ 6 ಚಮಚ / ನೀರು, ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಕೋವ ಐದು ಚಮಚ/ ಗೋಡಂಬಿ ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳು ಒಂದು ಹಿಡಿ
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ, ತುಪ್ಪ, ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ನಾದಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ.
ಹೂರಣಕ್ಕೆ ಕೋವ, ಬಾಕೋಲೇಟ್ ತುರಿ ಬೆರೆಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವಂತೆ ಹುರಿದು, ಡ್ರೈ
ಫ್ರೂಟ್ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ. ನಾದಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ದಪ್ಪ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ
ಲಟ್ಟಿಸಿ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ ಮತ್ತು ಬಾಕೋಲೇಟ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮಧ್ಯಕ್ಕೆಟ್ಟು ಕಡುಬಿನಾಕಾರಕ್ಕೆ
ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಒತ್ತಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಕರಿದು ಇಡಿ. ಈಗ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ನೀರು, ಬಾಕೋಲೇಟ್
ಬೆರೆಸಿ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿ ಗುಜಿಯಾಗಳನ್ನು ಮುಳುಗಿಸಿ ತೆಗೆದು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪಾಕ ತೆಗೆದು
ಮೇಲೆ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ ಉದುರಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಸವಿಯಿರಿ.

