



3



4

ಹುರಿದ ಪುಟಾಣಿ ತರಿ ಕಾಲು ಕಪ್/ ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ ಸುವಾಸನೆಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಗಸೆ ಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ
ಎಳ್ಳು, ಕಡ್ಡೆಬೀಜ, ಪುಟಾಣಿ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬರಿ ತರಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ
ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ನೀರು
ಹಾಕದೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಗಲು ಇಡಿ. ಸಂಪೂರ್ಣ ಕರಗಿದ ಕೂಡಲೇ ತುಪ್ಪ
ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ, ಮೊದಲೇ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿಟ್ಟ ಅಗಸೆ ಬೀಜದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು
ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿಟ್ಟ ಮಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಆರುವ
ಮೊದಲೇ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

4. ಎಳ್ಳು ಚಿಕ್ಕಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಹುರಿದ ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು
ಹೇಗೆ?



5

ಎಳ್ಳನ್ನು ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಕೊಬ್ಬರಿ ಮತ್ತು
ಕಡ್ಡೆಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ತರಿಯಾಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಇಡಿ. ತಳ
ಹಿಡಿಯದಂತೆ ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿ ಪಾಕ ಜೇನಿನಂತೆ
ಆದಾಗ ಎಳ್ಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ತಕ್ಷಣ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ
ಮಣೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಲಟ್ಟಣಿಗೆಯಿಂದ ಹರಡಿ, ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಬೇಕಾದ
ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ನೆಲಕಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬರಿ ಸೇರಿಸಿಯೂ ಚಿಕ್ಕಿ
ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

5. ಓಟ್ಸ್ ಚಿಕ್ಕಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಓಟ್ಸ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಕೊಬ್ಬರಿತರಿ ಕಾಲು ಕಪ್
ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತರಿಯಾಗಿಸಿದ ಕಡ್ಡೆಬೀಜ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಓಟ್ಸ್ ಅನ್ನು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ.
ಇದಕ್ಕೆ ಕೊಬ್ಬರಿತರಿಯನ್ನು ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು
ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಕಡ್ಡೆಬೀಜದ ತರಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಸಕ್ಕರೆ, ಬೆಲ್ಲದ
ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ದಪ್ಪತಳದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ
ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಗಲು ಇಡಿ. ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ
ಇದ್ದು ಸಂಪೂರ್ಣ ಕರಗಿದ ಮೇಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ಮೊದಲೇ
ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಓಟ್ಸ್ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ನಂತರ, ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ
ಮಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ
ಲಟ್ಟಣಿಗೆಯಿಂದ ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬೇಕಾದ
ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಗೆರೆ ಹಾಕಿಡಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಸರ್ವ್
ಮಾಡಬಹುದು.