

# ಅಂಜೂರ ಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ವ, ಬಜ್ಜಿ..

ದುಂಡೆಗಿನ, ಕೆಂಪನೆಯ ಅಂಜೂರ ಸಿಹಿ ಹುಳಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಹಣ್ಣು. ಇದರಿಂದ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಅಶಾ ಕೆರೆಗದ್ದೆ

## ಅಂಜೂರ ಹಣ್ಣಿನ ಖೀರು

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಅಂಜೂರ ಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು

ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್

ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ

ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ರುಬ್ಬಿದ ಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ, ನೀರಲ್ಲಿ ಕರಡಿದ ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಖೀರು ಸಿದ್ಧ.



## ಅಂಜೂರ ಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ವ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತುರಿದ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹಾಲು ಕಾಲು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ

ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ನಂತರ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಬರುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಹಲ್ವ ಸಿದ್ಧ.