

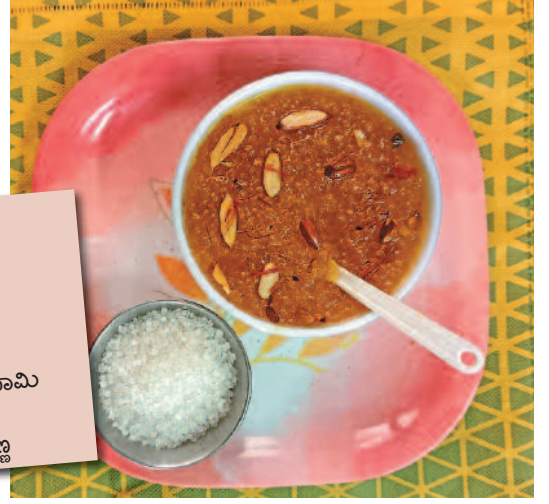
ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಕೇಸರಿಬಾತ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಬಳಿಕ ನೀರು ಬಿಸಿದು, ಬೇರೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಒಂದು ಚಮಚ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಲವಂಗ, ಬಾದಾಮಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಈಗ ಬಾಣಲೆಗೆ ಬೆಂದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ, ಕಾಲು ಲೋಟ ನೀರು, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಕುದಿಯಲಿಡಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿ ನೀರು ಸ್ವಲ್ಪ ಇಂಗಿದಾಗ ಮೂರು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ. ಹಾಗೇ ಮಗುಚುತ್ತಾ ನಡುವಡುವ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸುತ್ತಾ, ಎಲ್ಲವೂ ಹದವಾಗಿ ಬೆರೆತು ಘಮ ಬರುವಾಗ ಹುರಿದ ಒಣಹಣ್ಣುಗಳು, ಏಲಕ್ಕಿ, ನೆನೆಸಿದ ಕೇಸರಿ ಹಾಕಿ ಕೂಡಿಸಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕೇಸರಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಲವಂಗ ಬಾದಾಮಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಚಿಟಿಕೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ



ಗುಜ್ಜಿಯಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಗಲ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೈದಾ, ರವೆ, ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲೆಸಿ ಮೂವತ್ತು ನಿಮಿಷ ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಖೋವಾ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ನೀರು ಇಂಗಿದಾಗ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಹುರಿದ ಒಣಹಣ್ಣುಗಳು, ಮೂರು ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿ. ಸಕ್ಕರೆ, ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿ, ಒಂದು ಚಮಚ ನಿಂಬೆ ರಸ, ಕೇಸರಿ ಬೆರೆಸಿ. ಮೈದಾದಿಂದ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಹೂರಣ ತುಂಬಿ, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ, ಐದು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ತೆಗೆದು ಜೋಡಿಸಿ, ಬಾದಾಮಿ ಪುಡಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್
- ಚರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹೂರಣ
- ಖೋವಾ 200 ಗ್ರಾಂ
- ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ/ಪಿಸ್ತಾ/ಗೋಡಂಬಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸ್ವಲ್ಪ ಕೇಸರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ



ಫ್ರೀಡಂ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿದೆ!

ಫ್ರೀಡಂ ಭಾರತ ದೇಶದ ಸಂ.1 ಸರ್ವೋತ್ತಮ ಆಯ್ಕೆ

With vitamins A,D&E

100% ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ಲೈಟ್

*ಸರ್ವೋತ್ತಮ ಆಯ್ಕೆ ವಿಭಾಗ, ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಆಯ್ಕೆ ಕಮಿಷನ್ ಹ್ಯಾಂಡ್ (ROCP) ಕೆಒಒಒಯಲ್ಲಿ ಅಲ್ಪ ಇಂಡಿಯಾ (U+R) ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ MAT ಭದ್ರತೆ 24 ರ ಅಡ್ಡಿಗೆ NIO ರಟ್ಟೆಲ್ ಇಂಡಿಯಾ ದೇಶದ ಪ್ರಕಾರ ಜಮೀನು ಎಡಿಬಲ್ ಮತ್ತೆ ಫ್ರೀಡಂ ಇಂಡಿಯಾ ಲಿಮಿಟೆಡ್ ಕ್ಲಿಯರ್ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.