

ಮಖಾನ ಚಾಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಖಾನ ಸೀಡ್ಸ್ 1 ಕಪ್ / ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿ ತಲಾ 4 ಚಮಚ
ಕಾಬೂಲ್ ಚೆನ್ನೆ 6 ಚಮಚ / ಬೆಲ್, ಹುಣಸೆ, ಖಾರಪುಡಿ, ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ 4 ಚಮಚ
ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ತಲಾ 4 ಚಮಚ / ಪಾವ್‌ಬಾಜಿ ಮಸಾಲ
ದಾಳಿಂಬೆ 6 ಚಮಚ/ ಸೇಬು 6 ಚಮಚ / ಅರಶಿಣ ಕಾಲು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು
ಕಾಳುಮೆಣಸು ಪುಡಿ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ ತಲಾ 1 ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಬಿಸಿಯಾದ ಕೂಡಲೇ ಮಖಾನ
ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ, ಅರಶಿಣ, ಪಾವ್‌ಬಾಜಿ ಮಸಾಲ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು
ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಸರ್ವಿಂಗ್ ಪ್ಲೇಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟ ಕಾಬೂಲ್‌ಚೆನ್ನೆ,
ಹುಣಸೆರಸ, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ನಂತರ
ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ದಾಳಿಂಬೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಸೇಬು, ಹುರಿದ ಮಖಾನ ಸೀಡ್ಸ್ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು
ಹರಡಿ.



ಮಖಾನ ಬೀಜ ವಿತ್ ಕರ್ಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಓಟ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್ / ಮಖಾನ ಸೀಡ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್
ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ಆರು ಚಮಚ / ಗೇರುಬೀಜ ತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಸಿಹಿಗುಂಬಳಕಾಯಿ ಬೀಜ / ಅಕ್ರೂಟ್ ಮತ್ತು ಪಿಸ್ತಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್ / ಜೀರಾಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಸಾಸಿವೆಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ / ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ / ಜೇನುತುಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ
ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಸೇಬು, ಚಕ್ಕು, ಖರ್ಜೂರ್ ಚೂರುಗಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಸಿಯಾದ ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮಖಾನ ಬೀಜ
ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಅದೇ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಓಟ್ಸ್,
ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತಾ, ಅಕ್ರೂಟ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇರೆ
ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್‌ಗೆ ಸೇರಿಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ, ಆರಿದ
ಮೇಲೆ ಗಾಳಿಯಾಡದ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಟ್ಟು ಬೇಕೆಂದಾಗ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.
ಸರ್ವಿಂಗ್ ಬೋಲ್‌ಗೆ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಇದಕ್ಕೆ ಜೀರಾ, ಸಾಸಿವೆ
ಮತ್ತು ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಮಖಾನಾ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು.
ಇದೇ ಮೊಸರಿನ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಒಂದು ಚಮಚ
ಜೇನುತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಕೂಡಿ.

ಮಖಾನ ಮಿಲ್ಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಖಾನ ಸೀಡ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್ / ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್
ಅರಶಿಣ ಚಿಟಿಕೆ / ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಬಾದಾಮಿ ಹತ್ತು, ಬಿಳಿಎಳ್ಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಗೋಡಂಬಿ ಆರು / ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಸೋಂಪುಕಾಳು ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಖಾನ ಬೀಜವನ್ನು
ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಅದೇ
ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಎಳ್ಳು ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದು
ಸಂಪೂರ್ಣ ಆರಿದ ಮೇಲೆ, ಮಖಾನ ಸೀಡ್ಸ್ ಜೊತೆ ಹುರಿದಿಟ್ಟ ಎಲ್ಲಾ
ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು
ಬಾಟಲಿಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದಿರಿಸಿ ಬೇಕೆಂದಾಗ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.
ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟ ಹಾಲಿಗೆ ಚಿಟಿಕೆ ಅರಶಿಣ ಮತ್ತು ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟ
ಮಖಾನ ಮಿಲ್ಕ್ ಅನ್ನು ಎರಡು ಚಮಚ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.

