

ಬಾದಾಮಿ ಬರ್ಫ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾದಾಮಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಕೇಸರಿ ದಳಗಳು 10-15
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬಿಸಿ ನೀರಿಗೆ ಬಾದಾಮಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ತಟ್ಟೆಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ನಂತರ ಬಿಸಿ ನೀರಿನಿಂದ ತೆಗೆದು ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಬಿಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಬಿಡಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಹಾಲನ್ನು ಬಾದಾಮಿ ಪುಡಿಗೇ ಹಾಕಿ ಇನ್ನೂ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಬಾದಾಮಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಹಾಕಿ. ಅದರೊಂದಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ಎರಡು ಚಮಚ ಬಿಸಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿ ದಳಗಳನ್ನು ನೆನೆಸಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಸಹ ಸೇರಿಸಿ. ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ತಳಬಿಟ್ಟು ಬರುವಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಲಟ್ಟಣಿಗೆಯಿಂದ ಒಂದಿಂಚಿನಷ್ಟು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿದ ನಂತರ ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.



ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ಗಿಣ್ಣು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್/ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಮೊಸರು ಎರಡು ಕಪ್/ ಕಂಡೆನ್ಸ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಎರಡು ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಮೊಸರು ಮತ್ತು ಕಂಡೆನ್ಸ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಹಬೆ ಮಾಡಿಕೆಯ ತಳಕ್ಕೆ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಇಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಒಂದು ತಟ್ಟೆಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ನಂತರ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದು ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ತ್ರಿ ಇನ್ ಒನ್ ಹಲ್ವಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್/ ತುಪ್ಪ. ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧಕಪ್ ಕಪ್
ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್/ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ನೀರು ಹಾಕಿ ಅದು ಕರಗುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಕೇಸರಿ ದಳಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ. ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಸಕ್ಕರೆಯ ನೀರನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹುರಿದುಕೊಂಡ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಗಂಟಾಗದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಐದು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ಅದು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬಾಣಲೆಯ ತಳವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬರುವಾಗ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ.

