



ನೈಸರ್ಗಿಕ ಬಣ್ಣದ ಬಾಂಬೆ ಹಲ್ವಾ

ಶಂಖಪುಷ್ಟ, ಬೀಳೋರೊಟ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಕಾಲು, ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಬಳಸಿ ಬಗೆ ಬಗೆ ಹಲ್ವಾ ಮಾಡಬಹುದು. ಇವೆಲ್ಲವೂ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಬಣ್ಣದ್ದಾಗಿದ್ದು, ಕಡಿಮೆ ಸಾಮಗ್ರಿ, ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು.

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ



ಶಂಖಪುಷ್ಟ ಹಾವಿನ ಹಲ್ವಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಶಂಖಪುಷ್ಟ ಹಾವಿಗೆ 3 ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಳಗೊಂಡಿ ಬೆಳೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟಿ ಉದಿಯಾಗಿ ಮಾಡಿ. ಶಂಖಪುಷ್ಟ ಹಾವಿಗೆ ಕಾನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕಡದಿ ಒಳಗೊಂಡಿ ಬೆಳೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ. ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿಪ್ಪದಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ. ತಳ್ಳಿಗಾದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟಿಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ತಳ್ಳಿಗಾದ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಪನೇನು ಬೇಕು?

- ಶಂಖಪುಷ್ಟ ಹಾಗಳು 15
- ಕಾನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ೧೦ ಬಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಬಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚು
- ಉಪ್ಪು ಬೆಳೆ
- ಏಲಕ್ಕಿಪ್ಪದಿ ಸ್ವೆಲ್ಲ
- ಪಲಕ್ಕಿ ಪ್ರದಿ ಸ್ವೆಲ್ಲ

ಹಾಲಿನ ಬಾಂಬೆ ಹಲ್ವಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲಿಗೆ ಕಾನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಡದಿ ಒಳಗೊಂಡಿ ಬೆಳೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ. ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿಪ್ಪದಿ, ಚೆಟ್ಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ. ತಳ್ಳಿಗಾದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟಿಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ತಳ್ಳಿಗಾದ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಪನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲಿ ೧೦ ಬಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಕಾನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಅಥವಾ ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಬಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚು
- ಏಲಕ್ಕಿಪ್ಪದಿ ಸ್ವೆಲ್ಲ, ಚೆಟ್ಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು



ಬೀಳೋರೊಟ್ ಹಲ್ವಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೀಳೋರೊಟ್ ತುರಿದುಕೊಂಡು ರುಬ್ಬಿ ಸೊಸಿ 3 ಲೋಟು ರಸ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕಡದಿ ಒಳಗೊಂಡಿ ಬೆಳೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ. ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿಪ್ಪದಿ, ಚೆಟ್ಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ. ತಳ್ಳಿಗಾದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟಿಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ತಳ್ಳಿಗಾದ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಪನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೀಳೋರೊಟ್ ೧೦ ಬಂದು
- ಕಾನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ೧೦ ಬಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಬಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚು
- ಏಲಕ್ಕಿಪ್ಪದಿ ಸ್ವೆಲ್ಲ, ಚೆಟ್ಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು

