ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಬಾಂಬೆ ಹಲ್ವ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿದುಕೊಂಡು ರುಬ್ಬಿ ಸೋಸಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ ರಸ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ, ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ತಳಬಿಟ್ಟ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಮೂರು
- ಕಾನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ 3 ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
- ಸ್ವಲ್ಪ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪಿನ ಹಲ್ವ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ಸೋಸಿಕೊಂಡು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ ರಸ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ, ತುಪ್ಪ, ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ತಳ ಬಿಟ್ಟ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು 5
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಎರಡು ಚಿಟಿಕೆ, ಉಪ್ಪು