



ಪಾನ್ ಮಟರ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಕಪ್
ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಬಿಸಿ
ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಬಾದಾಮಿ,
ಗೋಡಂಬಿಗಳು ತಲಾ ಹತ್ತು
ತುಪ್ಪ ಐದು ಚಮಚ
ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಐದು ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
ಪನೀರ್ ತುಂಡುಗಳು ಎಂಟು
ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ಎಳೆಯ
ವಿಲ್ಕದಲೆ ಎಂಟು
ರೋಸ್ ಎಸೆನ್ಸ್, ಕಾಲು ಚಮಚ
ಗುಲ್ಜನ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಹಸಿರು ಪುಡ್ ಕಲರ್ [ಇಷ್ಟವಾದಲ್ಲಿ].
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ,
ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ವಿಲ್ಕದಲೆ,
ಗುಲ್ಜನ್‌ಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಾಲಿನೊಡನೆ
ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಸಿ. ಮೂರು ಚಮಚ
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಸಿ ವಾಸನೆ
ಹೋಗುವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಉಳಿದ
ಬೆಂದ ಬಟಾಣಿ, ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿದ ಮಿಶ್ರಣ,
ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು, ಹುರಿದ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಮಿಕ್ಸಿ
ತುಪ್ಪ ಬೆರೆಸಿ. ಪನೀರ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ
ತಳ ಸೀದು ಹೋಗದಂತೆ ಬಿಡದೆ ಕೈ ಆಡಿಸಿ.
ಮಿಶ್ರಣ ಭಾರವಾಗಿ ತಳ ಬಿಟ್ಟು
ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವಾಗ ರೋಸ್ ಎಸೆನ್ಸ್, ಹಸಿರು
ಕಲರ್ ಪುಡಿ ಕಲಕಿ ಬೆರೆಸಿ. ಅಚ್ಚುಗಳಿಗೆ ತುಪ್ಪ
ಸವರಿ ಮಿಶ್ರಣ ತುಂಬಿ. ಆರಿದ ನಂತರ
ಹಗುರವಾಗಿ ಒತ್ತಿ ಅಚ್ಚುಗಳಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ.
ವಿಶೇಷ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಆಕರ್ಷಕವಾದ ಪಾನ್
ಮಟರ್ ಸವಿಯಲು ಖುಷಿಕೊಡುತ್ತದೆ.

ಸ್ವಫ್ಡ್ ಮಟರ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಸಾರಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಗರಂ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ಮೈದಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಸೋಂಪು ಕಾಲು ಚಮಚ
ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಕಪ್
ಚೀಸ್ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?
ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ನೀರಿನೊಡನೆ ಬಟಾಣಿ
ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಬಟಾಣಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಸಾರಿನ
ಪುಡಿ, ಸೋಂಪು, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಚಾಟ್
ಮಸಾಲ ಬೆರೆಸಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿ. ಅಕ್ಕಿ
ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಉಪ್ಪು,
ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಕಾಲು ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಕಾಯಿಸಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ. ನೀರಿನೊಡನೆ ಕಲಸಿ
ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿ. ಮೈದಾ ಉದುರಿಸಿ ಪೂರಿ
ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಮಧ್ಯ ಹೂರಣವಿಟ್ಟು ಅಂಚುಗಳನ್ನು
ಸೀಲ್ ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆದು
ಜೋಡಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗ ಮೇಲೆ ಚೀಸ್ ತುರಿ
ಉದುರಿಸಿ, ಸಿಹಿ ಚಟ್ಟಿಯೊಡನೆ ರುಚಿಯಾದ
ಖಾರದ ಸ್ವಫ್ಡ್ ಮಟರ್ ಸೇವಿಸಿ.



ರಬಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಗಟ್ಟಿ ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್ / ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಗೋಡಂಬಿ ಹತ್ತು / ಗುಲಾಬಿ ದಳಗಳು ಎಂಟು
ಗುಲ್ಜನ್ ಎರಡು ಚಮಚ / ಜೇನು ಆರು ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆ ಐದು ಚಮಚ / ಪನೀರ್ ತುಂಡುಗಳು ಎಂಟು
ಏಲಕ್ಕಿ / ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಗೋಡಂಬಿ, ಗುಲ್ಜನ್‌ಗಳನ್ನು
ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲಿನೊಡನೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪೇಸ್ಟ್
ತಯಾರಿಸಿ. ಹಾಲಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿ ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಟ್, ಜೇನು,
ಪನೀರ್, ಪರಿಮಳದ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಹೊಂದಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ
ಅಥವಾ ತಣ್ಣಗೆ ರುಚಿಯಾದ ರಬಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.