

## ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲಿನ ಪಾಯಸ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಕಾಯಲು ಬಿಡಿ. ಇದು ಕಾಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಹಾಲು ಹಾಕಿ. ಐದು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ಎಲ್ಲವೂ ಸೇರಿ ಬೆಂದ ಬಳಿಕ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಕಬ್ಬಿನಹಾಲಿನ ಪಾಯಸ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲು ಒಂದು ಲೋಟ
- ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಒಂದು ಲೋಟ
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್ ನೆನಿಸಿದ್ದು



## ಬಾಯಿಗೆ ರುಚಿ ಹಾಲುಬಾಯಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲನ್ನು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಕುದಿಸಿ, ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಆರಾರೊಟ್, ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಿರುವಿ. ಬೆಂದ ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್
- ಆರಾರೊಟ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್
- ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ, ತುಪ್ಪ

## ಸಿಹಿ ಪಡ್ಡು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲಿಗೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಅವಲಕ್ಕಿ, ಮೆಂತೆ, ಅಕ್ಕಿಯೊಂದಿಗೆ ನೆನೆಹಾಕಿ ಮೂರು ಗಂಟೆ ಬಿಡಬೇಕು. ನಂತರ ತೆಂಗಿನತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಆರು ಗಂಟೆಗಳ ಬಳಿಕ ಪಡ್ಡು ಹೆಂಚಿನಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಹಚ್ಚಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಎರಡು ಲೀಟರ್
- ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಮೆಂತೆ ಐವತ್ತು ಗ್ರಾಂ
- ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕೇಜೆ
- ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

