

ಸಿಹಿಗಣಿಸಿನ ಹಲ್ವೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕರಗಿಸಿ, ಇದಕ್ಕೆ ನುರಿದ ಗೆಣಸು ಬೆರೆಸಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಹಲ್ವದ ಹದ ಬಂದಾಗ ಉಳಿದೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕುತ್ತ ತಿರುವಿದರೆ ರುಚಿಕರ ಹಲ್ವೆ ರೆಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಿಹಿಗಣಿಸು ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲದತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ, ಎಳ್ಳಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ



ಬರ್ಫಿಯನ್ನೂ ಮಾಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಗೆಣಸಿನ ತುರಿ ಹುರಿದು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಬೇಕು. ನಂತರ ಒಂದು ಕಪ್ ಹಾಲು ಅಥವಾ ನೀರಲ್ಲಿ ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಕದಡಿದ್ದನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಿರುವುತ್ತ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸುತ್ತೀರಿ. ಕರಬೂಜದ ಬೀಜ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಕೂಡಿಸಿ ಹದ ಬಂದಾಗ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ಗೆಣಸಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಕರಬೂಜದ ಬೀಜ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಅಥವಾ ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್

ರುಚಿಯಾದ ಖೀರು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಹಿಗಣಿಸಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತೊಳೆದು ತುರಿಯಿರಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತುರಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಹಾಲು ಬೆರೆಸಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉಳಿದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಕದಡಿದ್ದನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಿರುವಿ.

ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪ ಬಂದಾಗ ಬೆಲ್ಲದ

ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ,

ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ

ಒಣಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು

ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಕುದಿ

ತರಿಸಿ. ಕೇಸರಿ ಕೂಡ

ಹಾಕಬಹುದು, ಈ

ಖೀರು ಬಿಸಿ ಅಥವಾ

ತಂಪಾಗಿಯೂ ರುಚಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಿಹಿಗಣಿಸು ಎರಡು
- ಹಾಲು ಮುಕ್ಕಾಲು ಲೀಟರ್
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅಥವಾ ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್

