

ಧಾರೆ ಹಣ್ಣಿನ ಲಸ್ಸಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಹಿರುಚಿಯ ಧಾರೆಹಣ್ಣು ಒಂದು
ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
ಜೇನುತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
ಹುರಿದ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಧಾರೆ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ ಉಳಿದ ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಸಲ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ವಿಪ್ ಮಾಡಿ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಪ್ಲೇಟ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಜೇನುತುಪ್ಪು ಮತ್ತು ಹುರಿದ ಜೀರಿಗೆ ಮೇಲಿನಿಂದ ಹರಡಿ.



ಧಾರೆಹಣ್ಣಿನ ಹಸಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಧಾರೆಹಣ್ಣು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು
ಸಿಹಿಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಮೂಲಂಗಿತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನತುರಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಸಾಸಿವೆ ಮತ್ತು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಧಾರೆಹಣ್ಣು, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಮೂಲಂಗಿತರಿ, ಸೌತೆಕಾಯಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ ಬೇಕಷ್ಟು ಮೊಸರು ಮತ್ತು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸಾಸಿವೆ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಕರಿಬೇವಿನ ಜೊತೆ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ನೀಡಿ.

ಧಾರೆಹುಳಿಯ ಪಾನಕ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಹಿರುಚಿಯ ಧಾರೆಹಣ್ಣು ಐದು
ಖರ್ಜೂರ ನಾಲ್ಕು
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಧಾರೆಹಣ್ಣಿಗೆ ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಖರ್ಜೂರ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಹದಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ.

