

## ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ರಸಾಯನ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಳ್ಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್

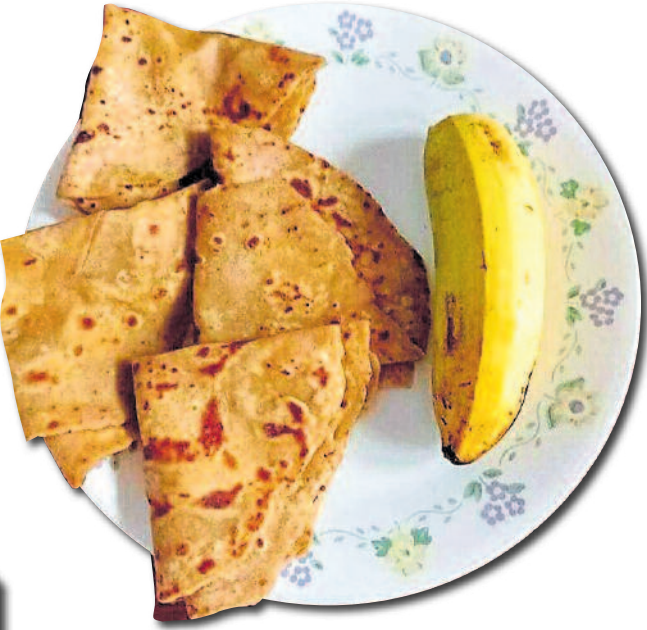
ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್

ಹಣ್ಣಾದ ಪಚ್ಚ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಳ್ಳನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಿಡಿಯುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಬರುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಚೆಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಒಂದು ಬಾಲಿಗೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಎಳ್ಳು, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.



## ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಚಪಾತಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್ಪಾ/ ಳೆಹಣ್ಣು ಮೂರು

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ತುಪ್ಪು ಬೇಯಿಸಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಾದಿ. ಗಟ್ಟಿ ಎನಿಸಿದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಚೆಕ್ಕದಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಎರಡೂ ಬದಿಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.

## ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಅಪ್ಪಂ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಣ್ಣಾದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಮೂರು

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ

ಉಪ್ಪು ಚೆಟಿಕೆ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ನುಣ್ಣಗೆ ಕಿವಿಚೆಕ್ಕೊಳ್ಳಿ ಅಥವಾ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಬೋಂಡದ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಇರಲಿ ಹಿಟ್ಟು. ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಕಲಸಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೋಂಡದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಡಿ. ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

