

## ಘಮ ಘಮ ಬರ್ಫ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾಯಿತುರಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ತಳ ಬಿಡುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಇನ್ನೂ ಎರಡು ಸುತ್ತು ಮಗುಚಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.



### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆ ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ



## ರುಚಿಕರ ಕೇಸರಿಬಾತ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರವೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗೂ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಬಿಸಿನೀರು ಹಾಕಿ ರವೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿ, ಸಕ್ಕರೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಇಳಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆ ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಎರಡು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕೇಸರಿ ದಳ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

## ಆಹಾ ಬೋಂಡಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಸೋಡಾ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೋಂಡಾ ಹಿಟ್ಟು ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅದ್ದಿ ಬಿಡಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಸೋಡಾ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ 15
- ಕರಿಯೆಲು ಎಣ್ಣೆ

