

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಬನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಎಂಟು/ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್/ ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು ನೀರು ಹಾಕದೆ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು
ಅದಕ್ಕೆ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಬೆಲ್ಲ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಹಾಕಿ, ಸೋಡಾ ಹಾಕಿ
ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಇಡಿ, ನಂತರ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ,
ರುಚಿಕರವಾದ ಬನ್ ರೆಡಿ.



ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಮೊಮೋಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಲೋಟ
ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಎಂಟು
ಕಾಯಿತುರಿ ಮೂರು ಚಮಚ
ಬೆಲ್ಲ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿತುರಿ
ರುಬ್ಬಿ ಹಾಕಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ತಳ ಬಿಟ್ಟ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ, ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎರಡು
ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಇದು ದೋಣೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಇರಲಿ.
ಈಗ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಿಟ್ಟು, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ.
ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ನಾದಿಕೊಂಡು
ಕೈಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ಮಧ್ಯಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಹೂರಣವನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ
ಇಟ್ಟು ಮಡಿಸಿ ಲಾಕ್ ಮಾಡಿ ಅವಿಯಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.



ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಎಂಟು/ ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಆರು ಚಮಚ/ ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
ಬೆಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ/ ಎಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು
ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ
ಹಾಕಿ ಕದಡಿ. ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ ನಂತರ
ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿ ಹಾಕಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ, ಅಡುಗೆ
ಸೋಡಾ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ
ಕುಕ್ಕರ್ ತಳದಲ್ಲಿ ಕಲ್ಪು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ಯಾಂಡ್ ಇಟ್ಟು ಬಟಲಿಗೆ
ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸಿ, ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ
ಗ್ಯಾಸ್‌ಟೆ ಹಾಕದೆ ಮುಚ್ಚಳ ಹಾಕಿ, ವಿಷಲ್ ಹಾಕದೆ 40 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ,
ರುಚಿಕರವಾದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕೇಕ್ ರೆಡಿ.

