



ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಾಧಾರಣ ಗಾತ್ರದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು 6

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ಗಂಟೆ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ಪಾತ್ರೆಯ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರವೂ ಎರಡು ಸುತ್ತು ಮಗುಚಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಇದು 15-20 ದಿನಗಳವರೆಗೂ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಜಾಮೂನು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು 5-6

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಕುದಿಸಿ, ಜಾಮೂನ್ ಪಾಕದಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಕರಿದು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಜಾಮೂನ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಮುಳುಕ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ 2 ಚಮಚ

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು 5

ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ತುರಿದ ಬೆಲ್ಲ 4 ಚಮಚ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆಯನ್ನು 4 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ

ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು ನಂತರ ರುಬ್ಬಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ರುಬ್ಬಿದ ನಂತರ

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ

ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಗೋಳಿಬಜೆಯ ಹಾಗೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು

ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಟ್ಟು ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

