



# ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಬಿಸ್ಕಿಟ್, ಪೇಡ್

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ತಿಂಡಿತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಕಳೆದ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳಿಗೆ, ಬರ್ಫಿ ಮುಂತಾದ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ನೋಡಿದ್ದೀರಿ. ಈ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕೇಕ್, ಜಾಮ್ ಮತ್ತಷ್ಟು ಸವಿರುಚಿ...

■ ಮಮತಾ ಹೆಚ್‌ಎಸ್, ಸೌಮ್ಯ ಹಿರೇಗೌಡರ್



## ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪೇಡ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಖೋವಾವನ್ನು ಚೂರುಗಳನ್ನಾಗಿ ಒಡೆಯಿರಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಬಾಣಲಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹದವಾದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎಡೆಬಿಡದೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ. ಪಿಸ್ತಾದಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಖೋವಾ ಕಾಲು ಕೇಜೆ
- ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಐದು ತೊಳೆ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪಿಸ್ತಾ

## ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ವೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಣ್ಣಾದ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಸುಮಾರು 15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ, ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹದ ಬರುವ ತನಕ ತಿರುವುತ್ತ ಕುದಿಸಿ. ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಸೇರಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆ ಕಾಲು ಕೇಜೆ
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಗೋಡಂಬಿ, ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಏಲಕ್ಕಿ

