

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕೇಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ವನಸ್ಪತಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೋಡಾ ಜೊತೆಗೆ ಸಾಟಿ ಮಾಡಿ ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಚಕ್ಕೆ ಪುಡಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರನ್ನು ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಇದನ್ನು ಸಾಟಿ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೇಯಿಸುವ ಕೇಕ್ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ 180 ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.



ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಮೈದಾ ಕಾಲು ಕೇಜಿ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕೇಜಿ
- ವನಸ್ಪತಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ
- ಮೊಟ್ಟೆ 4
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ
- ಗೋಡಂಬಿ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಚಕ್ಕೆ ಪುಡಿ



ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಮಸಾಲೆ ಬಿಸ್ಕತ್ತು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಮೈದಾವನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಜರಡಿ ಮಾಡಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ವನಸ್ಪತಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿಯಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ, ಮಣಿಸಿನಕಾಯಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಇದಕ್ಕೆ ಬೆರೆಸಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಬಿಸ್ಕತ್ತು ಕಟ್ಟರಾನಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಓವನ್‌ನ ಬೇಯಿಸುವ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ 1600 ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ವನಸ್ಪತಿ 125 ಗ್ರಾಂ.
- ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದಾರು
- ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿ ತುಂಬರಿ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಜಾಮ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಸಕ್ಕರೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಕಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾ ಹದ ಬರುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿ. ಕುದಿಸುವಷ್ಟು ಸಮಯ ಪಾಕವನ್ನು ಆಗಾಗ ತಿರುವುತ್ತಿರಬೇಕು. ಜಾಮ್ ಹದ ಬರುವುದಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಅದಕ್ಕೆ ನಿಂಬೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಹದ ಬಂದ ನಂತರ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಬಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳು ಒಂದು ಕೇಜಿ
- ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕೇಜಿ
- ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ 5 ಗ್ರಾಂ.
- ಬಣ್ಣ ಸ್ವಲ್ಪ

