



ಮಟರ್ ಹಲ್ವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್

ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಏಲಕ್ಕಿ ಮೂರು/ ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ

ಕೇಸರಿ ಸ್ವಲ್ಪ / ಕೋವ ಇನ್ನೂರೈವತ್ತು ಗ್ರಾಂ

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಹಸಿರು ಫುಡ್ ಕಲರ್ (ಬೇಕಿದ್ದರೆ)

ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು (ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದ್ದು)

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ ಗುಲಾಬಿ ದಳಗಳು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಟಾಣಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಡಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಟಾಣಿ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದಿಡಿ. ಹಾಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಬಟಾಣಿ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಕುತ್ತಾ ಇರಿ. ಅರ್ಧ ಕೋವ ಸೇರಿಸಿ ತಳಹತ್ತದಂತೆ ಎಚ್ಚರ ವಹಿಸಿ. ಮಿಶ್ರಣ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಉಳಿದ ಕೋವ, ದ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಫುಡ್ ಕಲರ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ, ಸಿಹಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಕೆನಿಸಿದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಶ್ರಣ ಹಲ್ವದ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಗುಲಾಬಿ ದಳಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಮಸಾಲ ಮಿಸ್ಸಿ ರೋಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು

ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಅಜ್ಜಿ ಖಾರ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ತುಪ್ಪು 5-6 ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿ, ಈ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ತವೆಯ ಮೇಲೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಸುಟ್ಟು ತುಪ್ಪು ಹಚ್ಚಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಿ.



ಕೇಸರಿಯಾ ಫಿರ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್

ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಅಥವಾ ಕೇಸರಿ ಹತ್ತು ಹದಿನೈದು ಎಸಳು

ಐದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಐದು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಹತ್ತು ಹನ್ನೆರಡು

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಅಲಂಕಾರವು ಗುಲಾಬಿ ಎಸಳು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಮೂರನೇ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಕರಗಿಸಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಅಕ್ಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಾಗದಂತೆ ಕಲಕುತ್ತಾ ಕೇಸರಿ ಅಥವಾ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಬೆರೆಸಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರು ಮತ್ತು ಗುಲಾಬಿ ಎಸಳುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.