

ಒಟ್ಟೊ ಲಡ್ಡು

ವನೇನು ಬೇಕು?

ಒಟ್ಟೊ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ಪು

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್ಪು / ಗೋಡಂಬಿ ಇಪ್ಪತ್ತು / ಎಲಕ್ಕಿ ಪ್ರದಿ

ತುಪ್ಪ ಅಥವ್ ಕಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟೊ ಹಾಕಿ ಬಾಂಡು ನಿಮಿಪ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದು ಆರಿದ ನಂತರ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪ್ರದಿ ಮಾಡಿ ಜರದಿ ಹಿಡಿಯಿರಿ. ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಪ್ರದಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬೋಲ್ ನಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪ್ರದಿ ಒಟ್ಟೊ ಪ್ರದಿಯಿನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಕೊಳ್ಳಿ. ಬಿಸಿಯಾದ ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬರುವರೆಗೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಎಲಕ್ಕಿ ಪ್ರದಿಯಿನ್ನು ಹಾಕಿ. ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಒಂದಾಗುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ತುಪ್ಪದ ಬಿಸಿಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುವ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ.



ಒಟ್ಟೊ ಮಸಾಲೆ ಬೆಂಪಾತಿ

ವನೇನು ಬೇಕು?

ಒಟ್ಟೊ ಒಂದು ಕಪ್ಪು

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ಪು

ಜೀರಿಗೆ ಪ್ರದಿ ಅಥವ್ ಚಮಚ

ಧನಿಯಾ ಪ್ರದಿ ಅಥವ್ ಚಮಚ

ಅಳ್ಳಿಶಾರದ ಪ್ರದಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಚೆಕ್ಕಿದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರ್ಜು ಒಂದು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಳೆಯಿರಿ, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಬೇಯಿಸಲು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟೊ ನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪ್ರದಿ

ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಪ್ರದಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಒಟ್ಟೊ, ಜೀರಿಗೆ ಪ್ರದಿ, ಧನಿಯಾ ಪ್ರದಿ, ವಿಾರದ ಪ್ರದಿ, ಅರ್ಜು, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಳೆಯಿರಿ ಸೊಷ್ಟು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನ್ನು ಕಲಿಸಿ. ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಶರಲಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟಿನ್ನು ಕಾಲು ಗಂಟೆ ಹಾಗೆ ಮುಚ್ಚಿದಿ. ನಂತರ ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಅಳತೆಯ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನ್ನು ಉದುರಿಸಿಕೊಂಡು ಚಪಾತಿ ಲಟ್ಟಿಗಿ. (ಹಿಟ್ಟಿನ್ನು ಮೊದಲು ಶ್ರೀಕೋನ ಮಾಡಿ ಲಟ್ಟಿಸಿದರೆ ಮೆತ್ತುಗೆ ಇರುತ್ತದೆ) ಚಪಾತಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.



KOF
Since 1984



Safal

ದಲಬಂಧ ತ್ಯಾ
ದಲಬಂಧ ಅರ್ಮಾಂಗ್

Online Orders : www.safal.co.in
www.kof.co.in