

## ಬೆಣ್ಣೆಹಣ್ಣಿನ ಸಲಾಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಣ್ಣೆ ಹಣ್ಣು ಒಂದು

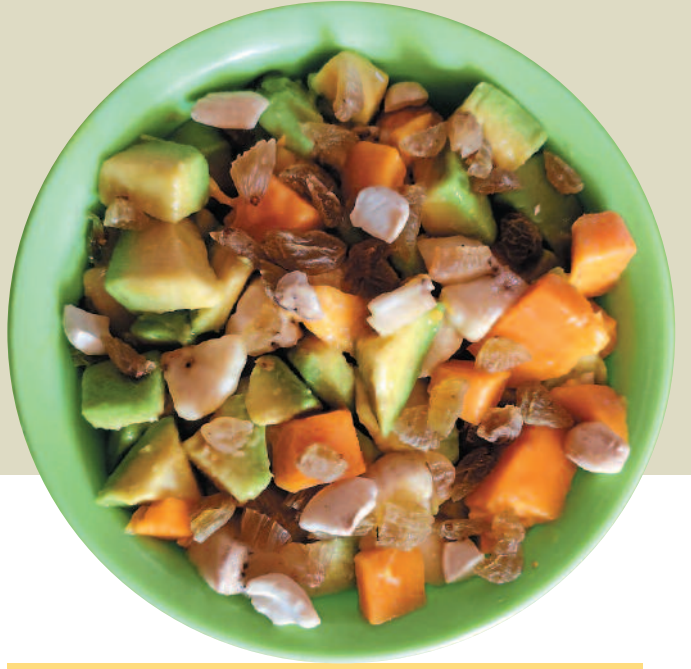
ಮಾವಿನಹಣ್ಣು ಒಂದು

ಚುಕ್ಕೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು

ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಜೇನುತುಪ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಣ್ಣೆ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು, ಮಾವು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇವುಗಳ ಜೊತೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಜೇನುತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.



## ಬೆಣ್ಣೆಹಣ್ಣಿನ ಶರಬತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಣ್ಣೆ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು

ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಎರಡು ಲೀಟರ್ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ಶರಬತ್ ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ (ಜೇರಿಗೆ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ಕುಡಿದರೆ ಸ್ವಾದ ಹೆಚ್ಚು).

## ಬೆಣ್ಣೆಹಣ್ಣಿನ ಖೀರು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಣ್ಣೆ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು

ಗಸಗಸೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಕಾಯಿತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು

ಹಾಲು, ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಗೋಡಂಬಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗಸಗಸೆ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿಯೊಂದಿಗೆ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ತಿರುಳನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಸುತ್ತು ಅರೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಅದು ಕರಗಿದಾಗ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಮಧ್ಯ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ಆಗಾಗ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಿರಿ. ಹಸಿವಾಸನೆಯಿಲ್ಲದೆ ಮಿಶ್ರಣ ಬೆಂದ ನಂತರ ಪಾಯಸ ತಣಿಯಲು ಬಿಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಲು ಬೆರೆಸಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಗೋಡಂಬಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.

