

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ತಂಬಿಟ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲವೂ ಬೆರೆಯುವಂತೆ ಎರಡು ಸುತ್ತು ತಿರುಗಿಸಿ ಬೊಲಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ. (ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಗೋಡಂಬಿ ಬೇಕಿದ್ದಲ್ಲಿ ಹಾಕಬಹುದು).

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಸುಟ್ಟು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಲವಂಗ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ



ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಬರ್ಫಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪುಡಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಾಡುತ್ತಿರಿ.

ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಂತೆ

ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ.

ಬರ್ಫಿ ಹದ ಬಂದಾಗ

ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದ

ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ

ಬೆರೆಸಿ. ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ

ಹಾಕಿ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ

ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳು ಎಂಟು
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಹಾಲಿನಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್
- ತುಪ್ಪ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ



ಖಾರದ ಮುಳ್ಳು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳು, ಕಾಯಿತುರಿ, ಶುಂಠಿ ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಒಂದು ಬೊಲಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಾಕಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು,

ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಖಾರದ

ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ

ಕಲಸಿ. ಇದನ್ನು ಚಮಚದ

ಸಹಾಯದಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ

ಸ್ವಲ್ಪವೇ ತೆಗೆದು ಕಾದ

ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ

ಬರುವವರೆಗೆ ಎರಡೂ ಬದಿ

ಕರಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಅಚ್ಚಿಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ