



ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್ / ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಎರಡು ಕಪ್
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ / ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ / ಒಂದು ಕಪ್ ಮೈದಾ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣು ತೊಳೆದು, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ. ಚಿರೋಟಿ ರವೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಘಮ್ನು ಹುರಿದು, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿದ ಸ್ವಾ ಬೆರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬೆಂದ ರವೆಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವ ತನಕ ಬೇಯಿಸಿ. ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಈಗ ಹೂರಣ ರೆಡಿಯಾಯಿತು. ನಂತರ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್, ಮೈದಾ, ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ಆಮೇಲೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಇಡಿ. ನಂತರ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತಟ್ಟಿ ಮೇಲಿನ ಹೂರಣ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಹೋಳಿಗೆ ತಟ್ಟಿ. ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಬದಿ ಹದವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಬಾಸುಂದಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್
ಗಟ್ಟಿ ಹಾಲು ಎರಡು ಲೀಟರ್
ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಕಿಲೋ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಚಿಟಿಕೆ
ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಮಿಶ್ರಣ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಡಿ. ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಕೆನೆ ಕಟ್ಟಿದಂತೆ ಸೌಟಿನಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಾ ಇರಿ. ನಂತರ ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣಿನ ಚೂರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ಹಾಲು ಕೆನೆ ಕಟ್ಟಿದ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಾ ಇದ್ದರೆ ಮೊಸರಿನಂತೆ ಮಿಶ್ರಣ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈಗ ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಬಾಸುಂದಿ ರೆಡಿ.



ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಜ್ಯೂಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣು 7-8
ಕೆಂಪು ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಜೇನುತುಪ್ಪ
ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್
ಐಸ್‌ಕ್ಯೂಬ್ಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ
ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವಾ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು, ಕೆಂಪು ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ, ನೀರು, ಐಸ್‌ಕ್ಯೂಬ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ ಶೋಧಿಸಿ. ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿ. ಗ್ಲಾಸ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಯಿರಿ.