



ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಸಿಹಿ ಸಿಹಿ ಬರ

ನಾಗರವಂಚಮಿ (ಆಗಸ್ಟ್ 3) ಜೊತೆಗೆ ಶ್ರಾವಣ ಮಾಸದ ಹಬ್ಬಗಳ ಸಾಲು ಶುರು. ಅದಾಗಿ ವರಮಹಾಲಕ್ಷ್ಮೀ ಸಂಭ್ರಮ. ಹಬ್ಬಗಳಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಅಡುಗೆ ಬೇಕು. ಪೇಡಾ, ಬರ್ಫಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಸ್ವೆಷಲ್ ಆಗಿ ಆಚರಿಸಿ...

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್



ಪಿಸ್ತಾ ಪೇಡ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲನ್ನು ಕಾಲು ಭಾಗ ಆಗುವವರೆಗೆ ಇಂಗಿಸಿರಿ. ಪಿಸ್ತಾ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಪೇಡಾ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಪಿಸ್ತಾದಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್
- ಪಿಸ್ತಾ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಬರ್ಫಿ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ತರಿಸಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲಿ ಇಟ್ಟು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿಯಿರಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ 4-5 ನಿಮಿಷ ಕೈ ಆಡಿಸಿ ಕೆಳಕ್ಕೆ ಇಳಿಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸಿಲಿಂಡರ್ ಆಕಾರ ಮಾಡಿ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಸುತ್ತಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ನಂತರ ತೆಗೆದು ಬಿಲ್ಲೆಗಳ ರೀತಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಮಾರು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಖರ್ಜೂರ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಪಿಸ್ತಾ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಗೋಡಂಬಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಬಾದಾಮಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು

