

## ಹಾಲು ಕೋವ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಹಾಕಿ ಕೋವವನ್ನು ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ ತಟ್ಟಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ



## ಕಾಯಿ ಬೆಲ್ಲದ ಕರಿಗಡಲು

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಹೂರಣಕ್ಕೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥ ಸೇರಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಗಸಗಸೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರೊಳಗೆ ಹೂರಣ ತುಂಬಿ ಮಡಿಚಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೂರಣಕ್ಕೆ: ಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಹುರಿದ ಗಸಗಸೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಒಣ ಹಣ್ಣು ತುಂಡು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಕಣಕಕ್ಕೆ: ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಣ್ಣ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

## ತಿರಂಗಾ ಬರ್ಫಿ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಕಂಡೆನ್ನಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. 10 ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಗಟ್ಟಿ ಆಗುತ್ತಲೇ ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮೂರು ಭಾಗ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಸಮನಾಗಿ ಹರಡಿ, ನಂತರ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ, ಕೊನೆಗೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಹರಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಮೆಲ್ಲನೆ ಸಮನಾಗಿ ಹರಡಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಂಡೆನ್ನಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಎರಡು ಹನಿ
- ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಎರಡು ಹನಿ