



ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪೇಡ, ಪುಡ್ಡಿಂಗ್...

ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಕಾಲ ಮುಗಿದ ಮೇಲೂ ಅದನ್ನು ಕಾಪಿಟ್ಟು ಬೇಕಾದ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು, ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಡೆಸರ್ಟ್, ಪುಡ್ಡಿಂಗ್‌ಗಳಂಥ ಅಪರೂಪದ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ



ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪುಡ್ಡಿಂಗ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಕಾಯಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಬ್ರಡ್ ಸ್ವೆಟ್ ಒಂದು

ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬ್ರಡ್ ಸ್ವೆಟ್ ಅನ್ನು ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ, ಕಾಯಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಹಾಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ. ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಆವಿಯಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ, ಪುಡ್ಡಿಂಗ್ ರೆಡಿ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಅಥವಾ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿ ಒಣಗಿಸಿ (ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಡ್ರೈಯರ್‌ನಲ್ಲಿ) ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿದ ಮೇಲೆ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟರೆ ಒಂದು ವರ್ಷದವರೆಗೂ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಹಚ್ಚಿ ಹಾಲು ಅಥವಾ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಹಾಕಿ ಹಲಸಿನ ಕಾಲ ಮುಗಿದ ಮೇಲೂ ಬೇಕಾದ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

