

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜ ಬೇಯಿಸಿ ಕೆಂಪು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು
ಮಾಡಿದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪುಡಿ, ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ರುಚಿಗೆ
ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಕಲಿಸಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಇಟ್ಟು, ನಂತರ
ಪೂರಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪೇಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯ ಪಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್

ತುಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಗಾಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯ ಪಲ್ಲ,
ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಮೇಲೆ
ತುಪ್ಪು ಸವರಿದ ತಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಪೇಡ ಕಟ್ಟಿ
ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಡೆಸರ್ಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು

ಹಾಲು ಒಂದು ಲೋಟ

ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಮೂರು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಾಲು ಕಾಯಲು
ಇಟ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಕದಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಕುದಿ
ಬರಿಸಿ ಇಳಿಸಿ, ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಜೊತೆ ಬೆರೆಸಿ 5 ಗಂಟೆ ಕಾಲ
ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ.

