

ರುಚಿಕರ ಗುಲಾಬಿ ಹೂವು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಲು, ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ, ಸೋಡ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ನಂತರ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಒಣ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತೆಳುವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಚೌಕಾಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ನಂತರ ಮೂರು ಭಾಗ ಮಾಡಿ. ಒಂದೂವರೆ ಇಂಚು ಅಗಲದ ಚೌಕಾಕಾರದ ಒಂಬತ್ತು ಪೀಸ್‌ಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಾಲ್ಕು ಕಡೆ ಒಂದು ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಪೀಸ್‌ಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪೀಸ್ ಅನ್ನು ಇಟ್ಟು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ನೀರು ಸವರಿ ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಪೀಸ್ ಅನ್ನು ಮೂಲೆ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಬರುವಂತೆ ಇಡಿ. ಅದಾಗಿ ಇನ್ನೊಂದು ಪೀಸ್ ಅನ್ನು ಮೊದಲಿನ ಪೀಸ್‌ನಂತೆ ಇಡಿ. (ಮೂರು ಪೀಸ್ ಸಾಕು) ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾದ ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಉರಿ ಮಾಡಿ ಒಂದು ಹೂವನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಭಾಗವನ್ನು ಮರದ ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಅಮುಕಿ ಹಿಡಿದು ಚಮಚದಿಂದ ಹೂವಿನ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಆಗ ಹೂವು ಅರಳುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಹೂವುಗಳನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿದು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಡ್ರೈಪ್ಪುಟ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅಥವಾ ಖಾರದ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ. ಉಳಿದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿ ಎಲೆಯಂತೆ ಮಾಡಿ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಸೋಡ
- ಡ್ರೈಪ್ಪುಟ್ಸ್ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ
- ಎಣ್ಣೆ



ಘಮ ಘಮ ಸಂಪಿಗೆ ಹೂವು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಕ್ಕರೆಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿ ನಿಂಬೆರಸ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಬಳಿಕ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಪೂರಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಒಂದು ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್‌ಗೆ ಚಾಕುವಿನಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಎರಡೂ ತುದಿಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಬೇಡಿ. ಕತ್ತರಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ನೆರಿಗೆಯಂತೆ ಹಗುರವಾಗಿ ಮಡಚಿ ಎರಡೂ ತುದಿಗಳನ್ನು ಬೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಅಮುಕಿ ತುದಿಗಳನ್ನು ತೊಟ್ಟಿನ ರೀತಿ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಹಾಕಿ ಹೊರಗೆ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ನೀರು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ, ಎಣ್ಣೆ

ಚಂದದ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಹೂವು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಕ್ಕರೆ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಾಲನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ರವೆಯನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಜೊತೆಗೆ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪನಾಗಿ ಚಪಾತಿಯನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡು ಪುಟ್ಟ ಪುಟ್ಟ ವೃತ್ತಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ವೃತ್ತವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತುದಿಗಳನ್ನು ಚಾಕುವಿನಿಂದ ಪಕಳೆಗಳಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ವೃತ್ತವನ್ನು ಗುರುತು ಮಾಡಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಡಿಸೈನ್ ಮಾಡಿ. ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹೀಗೆ ತಯಾರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿದು ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಹಾಕಿ ತೆಗೆದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ ಗುಲಾಬಿ ಪಕಳೆಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ರವೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಮೈದಾ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ನೀರು, ಎಣ್ಣೆ

