



ಸಂದೇಶ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪನ್ನೀರ್ ಅನ್ನು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಲ್ಲಿ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವವರೆಗೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಪೂರ್ತಿ ತೇವಾಂಶ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಬಳಿಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ. ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಪನ್ನೀರ್ ಎರಡು ಲೀಟರ್ ಹಾಲಿನದ್ದು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ

ರುಚಿಕರ ಪೇಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪನ್ನೀರ್ ಅನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಎರಡು ಚಮಚ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಪುನಃ ಒಂದು ಚಮಚ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇಷ್ಟು ಮಾಡಲು ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬಂದ ನಂತರ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ. ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥ ಪೂರ್ತಿ ಆರಿದ ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಆರು ಚಮಚ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಗಿ ಗಾಢವಾದ ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬಂದಾಗ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಹೀಗೆ ಆಗಲು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುವ ಪಾಕದ ಹದ ಬಂದಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಅಳತೆಯಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಒಂದು ಪ್ಲೇಟಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಪೇಡಗಳನ್ನು ಉರುಳಿಸಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಪೇಡ ರೆಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಪನ್ನೀರ್ ಸ್ವಲ್ಪ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಹತ್ತು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಹಾಲು ಸ್ವಲ್ಪ



ಪನ್ನೀರ್ ಹೀಗೆ ಮಾಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ನಿಂಬೆರಸ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಒಡೆಯುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿ. ಬಳಿಕ ಒಲೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ ಹಾಲಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮಸ್ಲಿನ್ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನೀರನ್ನು ಸೋಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ತಣ್ಣಗಿನ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ತೊಳೆಯಿರಿ. ನಂತರ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ ಮಾಡಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಸುತ್ತಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಭಾರವಾದ ವಸ್ತುವನ್ನು ಇಡಿ. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಬಳಿಕ ಪನ್ನೀರ್ ರೆಡಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲು ಎರಡು ಲೀಟರ್
- ನಿಂಬೆರಸ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಕಾಲು ಚಮಚ

ರಸಮಲಾಯಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪನ್ನೀರ್ ಅನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮೃದುವಾದ ಪೇಸ್ಟ್‌ನಂತೆ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದರಿಂದ ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಅವುಗಳನ್ನು ಚಪ್ಪಟೆಯಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಹಾಲನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಅಳತೆಗೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಿ. ಹಾಲಿಗೆ ಕೇಸರಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿ. ಬೆಂದ ರಸಮಲಾಯ್‌ಗಳನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಿಂದ ತೆಗೆದು ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಅಧಿಕವಾಗಿರುವ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕವನ್ನು ಹೊರತೆಗೆಯಲು ಮೃದುವಾಗಿ ಒತ್ತಿ. ಬಳಿಕ ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಜೋಡಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಮಲಾಯ್‌ಅನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾದಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.