

## ರುಚಿಕರ ಹಾಲುಬಾಯಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ನನೆಯಲು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಇಡಿ. ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಮಾಡಿ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತೆಳುವಾದ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ ಸೋಸಿ ಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿ ಸೋಸಿ. ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಗೋದಿಹಾಲು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಕೈ ಆಡಿಸುತ್ತಾ ಇರಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷದಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ. ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಪ್ಯಾನ್ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಆದಿದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ನೀರು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ



## ಸ್ವೀಟ್ ಟ್ರಯಾಂಗಲ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನೀರು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಮೂರು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತೆಳುವಾಗಿ ಚಪಾತಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿಕೊಂಡು ಒಂದು ಚಪಾತಿಯ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ. ನಂತರ ಅದರ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ಚಪಾತಿ ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಇನ್ನೊಂದು ಚಪಾತಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಅಮುಕಿ, ಚೌಕಾಕಾರದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ. ಈಗ ಚೌಕಾಕಾರದ ತುಂಡುಗಳ ಎರಡು ವಿರುದ್ಧ ತುದಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ಬೆರಳುಗಳಿಂದ ಅಮುಕಿ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ಆದಿದ ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

## ಹಾಲು ಖೋವ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಹುರಿದ ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗಿರುವಾಗ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸಮಾನಾಗಿ ಹರಡಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು

