



# ಕಾರ್ನ್ ಪಕೋಡ, ಬೇವಿನ ಪಾನೀಯ

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಚಂಪಾ ಎಸ್. ಲಾಂಗ್ಲಿ, ಕೊಪ್ಪಳ

## ಕಾರ್ನ್ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆನಿಸಿದ ಕಾರ್ನ್ ಅಥವಾ ಹಸಿ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 5-6

ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ

ತುರಿದ ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಂಚ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ (ಅಗತ್ಯವಿದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ನೀರು ಹಾಕಿ). ಈಗ ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚದಷ್ಟು ಮೈದಾ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ತೆಳುವಾದ ಟಿಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ, ತೆಳುವಾದ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿನ ಪೇಸ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



## ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸ್ವಫ್ಡ್ ಸ್ವಾಬೆರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವಾಬೆರಿ 5-6

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾರ್ ಒಂದು

ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ 8-10

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವಾಬೆರಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ತೊಳೆದು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ. ಈಗ ಸ್ವಾಬೆರಿಗಳ ತುದಿಗಳನ್ನು ಕೊಂಚ ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆದು, ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಪ್ ಮಾಡಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಸ್ವಾಬೆರಿ ತಳಭಾಗವನ್ನು ಕೊಂಚ ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಈಗ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾರ್ ಅನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಕರಗಿಸಿ. ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸ್ವಾಪ್ ಮಾಡಿದ ಸ್ವಾಬೆರಿಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಫ್ಡ್ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಕಲರ್‌ಫುಲ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸ್ವಫ್ಡ್ ಸ್ವಾಬೆರಿ ರೆಡಿ.

## ಬೇವಿನ ಹೂವಿನ ಪಾನೀಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೇವಿನ ಹೂವಿನ ದಳಗಳು ಎರಡು ಚಮಚ

ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗಸಗಸೆ, ಉತ್ತತ್ತಿ ತಲಾ 100 ಗ್ರಾಂ.

ಫುಟಾಣಿ ಹಿಟ್ಟು (ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು) 200 ಗ್ರಾಂ.

ಬೆಲ್ಲ 200 ಗ್ರಾಂ./ ಹುಣಸೆ ರಸ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಮಾವಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಬೆಲ್ಲದ ನೀರಿಗೆ ಫುಟಾಣಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಎಲ್ಲ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್‌ಗಳ ಅರ್ಧ ಭಾಗವನ್ನು, ಗಸಗಸೆಯೊಂದಿಗೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ, ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಬೆಲ್ಲದ ನೀರಿನ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಸಾಮಗ್ರಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹುಣಸೆ ರಸ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್‌ಗಳನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಈಗ ಬೇವು ಪೇಯ ರೆಡಿ.

