



# ತೆಂಗಿನಹಾಲಿನ ವೈವಿಧ್ಯ

ಗೌರಿ ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆಗೆ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳು ಬೇಕು. ಈ ವರ್ಷ ವಿಟಮಿನ್‌ಯುಕ್ತ ತೆಂಗಿನಹಾಲಿನಿಂದ ಕುಕ್ಕಿಸ್, ಲಡ್ಡು, ಬರ್ಫಿ, ಪುಡ್ಡಿಂಗ್‌ನಂತಹ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ ತಯಾರಿಸಿ ಗಣೇಶನನ್ನು ಪೂಜಿಸಿ.

■ ರೇವತಿ ಎಂ.ಬಿ.



## ಮೆದು ಬರ್ಫಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನತುರಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದನ್ನು ದಪ್ಪ ತಳದ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹಾಲನ್ನೂ, ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಬೇಕು. ಪಾಕ ತಳಬಿಟ್ಟು ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡೂವರೆ ಕಪ್
- ಸ್ವಲ್ಪ ಐಲಕ್ಕಿ
- ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ

## ಕೋಕೊನಟ್ ಕುಕ್ಕಿಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಗೂ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ವಡೆಯಂತೆ ತಟ್ಟೆ. ಇದನ್ನು ತವಾದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ
- ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಕಾಲು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡ ಚಿಟಿಕೆ
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ

