

## ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಪುಡ್ಲಿಂಗ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ತೆಂಗಿನತುರಿಯಿಂದ ಎರಡು ಕಪ್ ಹಾಲನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲಿಗೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟುಗಳಾಗದಂತೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಉಳಿದ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ
- ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ



## ಕೋಕೊನಟ್ ಲಡ್ಡು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನತುರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ರೌಂಡ್ ತಿರುಗಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ತೆಂಗಿನತುರಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.

ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿ ಪಾಕ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಹಾಲಿನಪುಡಿ ಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿಯನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ, ಸ್ವಪ್ ಆರಿಸಿ ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ತುರಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ 2 ಕಪ್
- ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹಾಲಿನಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

## ಕಾಯಿವಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಜೀರಿಗೆಯೊಂದಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕದೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಹಸಿಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಹಿಟ್ಟು ಕೈಗೆ ಅಂಟದಷ್ಟು ಹದದಲ್ಲಿ ಇರಬೇಕು. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿಗಿಡಿ. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಅಥವಾ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ವಡೆಯನ್ನು ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉಬ್ಬಿ ಬರುತ್ತದೆ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

