

## ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಂಗ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಹಾಳೆ ಹಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಹಾಕಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿ ಕುದಿಯುವ ರಸಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಆರಿದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ



## ಗೋಧಿಯಿಂದ ಮಾಡಲು ಸುಲಭ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಸೋಸಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು ರಸ ಮಾಡಿ, ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು ರಸ, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ನಂತರ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ರಸಕ್ಕೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಹಾಕಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿ ಕುದಿಯುವ ರಸಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಆರಿದ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ನೀರು ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

## ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ನಿಂದಲೂ ರುಚಿಕರ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕ್ಯಾರೆಟ್, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು, ಸೋಸಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು ರಸ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು ರಸ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ರಸಕ್ಕೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಹಾಕಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿ ಕುದಿಯುವ ರಸಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ತಳ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಎರಡು
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ

