



ಆಹಾ ಲಡ್ಡು!

ಹಬ್ಬಗಳು ಸಾಲು ಸಾಲಾಗಿ ಬರುತ್ತಿವೆ. ಲಡ್ಡು, ಹೋಳಿಗೆ, ಪಾಯಸ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳು ಮನೆ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯುವುದು ಇದ್ದೇ ಇದೆ. ಪ್ರತೀ ಹಬ್ಬಕ್ಕೂ ಅದದೇ ತಿಂಡಿ ಮಾಡುವ ಬದಲು ಬಗೆ ಬಗೆ ಲಡ್ಡು ತಯಾರಿಸಿ ತಿಂದರೆ ಹಬ್ಬ ಇನ್ನೂ ಕಳೆ ಕಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿದೆ ಬಗೆ ಬಗೆ ಲಡ್ಡು ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಪಿ.ಎಂ.ಚೈತ್ರ

ಮಲಾಯ್ ಲಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಪನ್ನೀರ್ 250 ಗ್ರಾಂ
ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಒಂದು ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಬಾದಾಮಿ ತುಂಡುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಪನ್ನೀರ್ ಅನ್ನು ಮೃದುವಾಗುವಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ನಾನ್ ಸ್ಪಿಕ್ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ನಾದಿಕೊಂಡ ಪನ್ನೀರ್ ಅನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಂದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಮಿಶ್ರಣ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಮುದ್ದೆಯಾದಾಗ ಇಳಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ.ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಲಡ್ಡು ತಯಾರಿಸಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಲಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಅರ್ಧ ಕಿಲೋ
ಸಕ್ಕರೆ ಇನ್ನೂರು ಗ್ರಾಂ
ಖೋವಾ ಎರಡು ಚಮಚ
ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಕ್ಯಾರೆಟ್ ನ ಸಿಫ್ಟೆ ತೆಗೆದು ತುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ನಾನ್ ಸ್ಪಿಕ್ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಮಂದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಖೋವಾ ಹಾಗೂ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಮಿಶ್ರಣ ತಳ ಬಿಟ್ಟಾಗ ಇಳಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತಣದ ಬಳಿಕ ಕೈಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿಕೊಂಡು ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಲಡ್ಡು ಕಟ್ಟಿ.

