

ಕೊಬ್ಬರಿ-ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಲಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಒಂದುವರೆ ಕಪ್

ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಒಂದು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ

ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಮಂದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಏದು ನಿಮಿಷ ಹರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಮಿಶ್ರಣ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ಬಳಿಕ ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಹಾಗೂ ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಂದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಳ ಹತ್ತದಂತೆ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಮಿಶ್ರಣ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಮುದ್ದೆಯಾದಾಗ ಇಳಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ತಣಿದ ಬಳಿಕ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಲಡ್ಡು ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯಲ್ಲಿ ಉರುಳಿಸಿ ಗೋಡಂಬಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿದರೆ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವಾದ ಲಡ್ಡು ರೆಡಿ.



ಬೂಂದಿ ಕ್ರಷ್ ಲಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಪ್ಪೆ ಬೂಂದಿ ಎರಡು ಕಪ್

ಖೋವಾ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಕಾಲು ಕಪ್

ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಬಾದಾಮಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬೂಂದಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ಅದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಲಡ್ಡು ತಯಾರಿಸಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಬೂಂದಿ ಕ್ರಷ್ ಲಡ್ಡು ರೆಡಿ.

ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಲಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್ ನಲ್ಲಿ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಂದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಡದ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಸಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಮಿಶ್ರಣ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ತಕ್ಷಣ ಇಳಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಬಳಿಕ ಮುದ್ದೆಯಾದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಲಡ್ಡು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

