

ಅರಳಿನ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅರಳಿನ ತರಿ ಎರಡು ಕಪ್

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಹುರಿದ ಕಪ್ಪು ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ ಟುಟಿಪ್ಪೂಟಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನತುರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ತಿರುಗಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಅರಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಟುಟಿಪ್ಪೂಟಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



ಪುಟಾಣಿ ಕಡ್ಡೆ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪುಟಾಣಿ ಕಡ್ಡೆ ಹುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಕರಿ ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾದ ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಳ್ಳು ಹಾಕಿ ಚಟಪಟ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ, ಪುಟಾಣಿಹುಡಿ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ಮತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ.



ಶೇಂಗಾ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಶೇಂಗಾ ಬೀಜ ಒಂದು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ತೆಳು ಅವಲಕ್ಕಿ ಮೂರು ಕಪ್

ಕೊಬ್ಬರಿತರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿ ಸುವಾಸನೆಗಾಗಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಶೇಂಗಾವನ್ನು ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತರಿತರಿಯಾಗಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ, ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ, ಹುರಿದು ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು, ಏಲಕ್ಕಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಕೊನೆಗೆ, ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿತರಿಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ತುಪ್ಪ ಸಮೇತ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ.

