



# ಬರ್ಫಿ ಸೆಷಲ್!

ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಬರ್ಫಿ ಎಂದರೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಪ್ರಿಯವಾದದ್ದೆ. ಹಲವು ವಿಧಗಳಲ್ಲಿ ಬರ್ಫಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಕಾಯಿ ಬರ್ಫಿಯಿಂದ ಹಿಡಿದು ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಬರ್ಫಿವರೆಗೆ ಎಲ್ಲವೂ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿ, ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ವಾದ. ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ಗಳಿಂದಲೂ ರುಚಿಕರ ಬರ್ಫಿ ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಗೀತಾ ಎಸ್ ಭಟ್, ಶಿರಾಲಿ



## ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ.

ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್

ಗೋಡಂಬಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸರಿಗೆ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಪುಡಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾರೆಟ್ ಅನ್ನು ತುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸರಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ಗೆ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದು ಹಾಲು ಪೂರ್ತಿ ಆರಿದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವ ತನಕ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಬರ್ಫಿ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

## ಮೆದು ಮೈಸೂರುಪಾಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್

ನೀರು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗಂಟಾಗದಂತೆ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಮುಳುಗುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕರಗಲು ಇಡಿ. ಪೂರ್ತಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಬರುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿಟ್ಟು ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಹಾಕುತ್ತಾ ಕೈಬಿಡದಂತೆ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಬೇಕು. ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ಒಂದು ತುಪ್ಪಹಾಕಿ ತಿರುವುತ್ತಿರಬೇಕು. ಹೀಗೇ ಮಧ್ಯ ಮಧ್ಯ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಸಲ ತುಪ್ಪ ಹಾಕುತ್ತಾ ತಳಹಿಡಿಯದಂತೆ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಹಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಡಾಯಿಯ ತಳಬಿಟ್ಟ ನಂತರ ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

