

ಹಾಲು ಸೋರೆಕಾಯಿ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ಸೋರೆಕಾಯಿ ಒಂದು

ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರೂವರೆ ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲು ಸೋರೆಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೂರು ಕಪ್ ಸೋರೆಕಾಯಿ ತುರಿಗೆ ಮೂರೂವರೆ ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ (ಸೋರೆಕಾಯಿ ತುರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿದಾಗ ತುಂಬಾ ನೀರು ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ನೀರು ಆರಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವ ತನಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚುತ್ತಿರಬೇಕು.) ಪಾಕ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ತಳ ಬಿಟ್ಟ ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸವರಿಕೊಂಡ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸೆಟ್ ಮಾಡಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.



ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಕಪ್/ ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್

ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಸ್ವಲ್ಪ/ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಪ್ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಫಾರ್ಮ್ ಎನ್ನುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ. ಒಂದು ಕಪ್ ಹಾಲು, ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿ ಆಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ. ಮತ್ತೆ ಒಂದು ಕಪ್ ಹಾಲು, ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲೇ 10 ನಿಮಿಷ ಕೈ ಬಿಡದೆ ಕಲಸುತ್ತಿರಿ. ಈಗ ಬರ್ಫಿ ಹದ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ತುಪ್ಪ ಬಾಣಲೆ ಬಿಡುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಒಂದು ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಬಾದಾಮಿ ಗೋಡಂಬಿ ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಒತ್ತಿ. ಇದನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಸೆವೆನ್ ಕಪ್ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಕಪ್

ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಗಟ್ಟಿ ಕಾಯಿಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿಗಿಟ್ಟು ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಬೆರೆಸಿ ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಕಾಯಿಹಾಲು, ಹಾಲು, ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗಂಟಾಗದಂತೆ ಬಿಡದೆ ಮಗುಚುತ್ತಿರಬೇಕು. ಅದು ತುಂಬಾ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ತಳಬಿಟ್ಟು ಬರ್ಫಿ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.

