

ಕರಿ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್ / ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್
ತುಪ್ಪು ಕಾಲು ಕಪ್ / ಕಡಲೆಬೀಜ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹುರಿಗಡಲೆ ಕಾಲು ಕಪ್ / ಎಳ್ಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್ / ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಿಟ್ಟುಗಳಿಗೆ ತುಪ್ಪುವನ್ನು ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಪೂರಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿಡಿ.
ಕಡ್ಲೆ ಬೀಜ ಮತ್ತು ಎಳ್ಳನ್ನು ಹುರಿದು ಹುರಿಗಡಲೆ, ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು
ಸೇರಿಸಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಲಸಿಟ್ಟು
ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಚಿಕ್ಕ ಪೂರಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಂಬಿಸಿ ಕಡುಬಿನ ಅಚ್ಚಿಗೆ ಹಾಕಿ ಅದುಮಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಬಾದಾಮಿ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾದಾಮಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
ತುಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕೇಸರಿ ಕಲರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಅಲಂಕರಿಸಲು ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಆರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನಂತರ ಸಿಪ್ಪೆ
ತೆಗೆದು ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಕೇಸರಿ ಕಲರ್ ನೊಂದಿಗೆ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ
ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ
ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಮತ್ತೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣವು
ಮುದ್ದೆಯಂತಾಗುವವರೆಗೂ ಗೋಟಾಯಿಸುತ್ತಿರಿ ನಂತರ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ತುಪ್ಪು
ಸವರಿದ ತಟ್ಟಿಗೆ ಹರಡಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದ
ದ್ರಾಕ್ಷೆಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



ಕಡ್ಲೆಬೀಜದ ಉಂಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆ ಬೀಜ ಎರಡು ಕಪ್ / ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಅಚ್ಚು
ಎಳ್ಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಗಸಗಸೆ ಕಾಲು ಕಪ್
ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಒಂದು ಗಿಟುಕು / ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ತುಪ್ಪು ಕಾಲು ಕಪ್
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋದಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಕಡ್ಲೆಬೀಜ, ಎಳ್ಳು ಹುರಿದು
ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಮಾಡಿಡಿ. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ನೀರು ಹಾಕಿ ಅದು ಕರಗಿದ ಕೂಡಲೆ ತುರಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಗಸಗಸೆ, ಕಡ್ಲೆ ಮಿಶ್ರಣ,
ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪುವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.



★ ಎಸ್. ವಿಜಯ ಗುರುರಾಜ