



ಗೋಡಂಬಿ- ಬಾದಾಮಿ ಹಲ್ವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಎರಡು ಕಪ್ / ಬಾದಾಮಿ ಹತ್ತರಿಂದ ಹದಿನೈದು ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್ / ಹಾಲಿನ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಮುಳುಗುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಪಾಕಕ್ಕಿಡಿ. ಗೋಡಂಬಿ ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆ ನೂಲು ಪಾಕ ಬಂದ ಕೂಡಲೇ ಸ್ಲೌವ್ ಬಂದ್ ಮಾಡಿ, ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟಿದ್ದನ್ನು ಹಾಕಿ. ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಹಾಲಿನ ಪೌಡರನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ (ಗಟ್ಟಿಯಾಗದಿದ್ದರೆ ಹಾಲಿನ ಪೌಡರನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಹಾಕಬಹುದು) ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಕಟ್ ಮಾಡಿ.

ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿ

ಗೋಡಂಬಿ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಡಂಬಿ ಎರಡು ಕಪ್ / ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ಹಾಲು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಒಲೆ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಉಳಿದ ತುಪ್ಪ, ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ. ಎಲ್ಲವೂ ಸೇರಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಪಾಕ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಬರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಸುಮನಾ ಜಿ. ಪ್ರಸಾದ್



ಬಾದಾಮಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾದಾಮಿ 25-30/ಗೋಡಂಬಿ 10

ಸಕ್ಕರೆ 3 ಕಪ್ / ಮೈದಾ ಎರಡು ಕಪ್

ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು ಐದಾರು ಚಮಚ

ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್ / ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ / ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬೌಲ್‌ಗೆ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಹಾಗೆ ಮುಚ್ಚಿ ಇಡಿ. ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಗೋಡಂಬಿ ಜತೆ ಬೇಯಿಸಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಪಕ್ಕಕ್ಕಿಡಿ. ಸ್ಲೌ ಮೇಲೆ ಒಂದು ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿಟ್ಟು ಬಿಸಿ ಆದ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾಕ ಆದ ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಬಾದಾಮಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುಗಿಸಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಕಲಸಿಟ್ಟ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಒಂದೊಂದೇ ಉಂಡೆಯೊಳಗೆ ಹೂರಣ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ತವಾ ಮೇಲೆ ಎರಡೂ ಬದಿಗಳನ್ನು ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ಬಾದಾಮಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು ರೆಡಿ.