



ಖರ್ಜೂರ ಬೀಡಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ವಿಳ್ಯದಲೆ 10/ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ 2 ಚಮಚ/ ಖರ್ಜೂರ 20
ಅಡಿಕೆ 8/ ಸೋಂಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
ಸುಣ್ಣ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ವಿಳ್ಯದಲೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು, ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ವಿಳ್ಯದಲೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಸೋಂಪು, ಅಡಿಕೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಇಳಿಸಿ, ಸುಣ್ಣ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ, ಖರ್ಜೂರದ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಒಳಗೆ ತುಂಬಿಸಿದರೆ ಬೀಡಾ ರೆಡಿ.

ತುಂಬಿದ ಖರ್ಜೂರ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಖರ್ಜೂರ 20

ಕಿತ್ತಳೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಿತ್ತಳೆ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು, ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಇಟ್ಟು ಕಿತ್ತಳೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವಾಗ ಇಳಿಸಿ, ಕಿತ್ತಳೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಒಣಗಿದ ಮೇಲೆ ಖರ್ಜೂರದ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಒಳಗೆ ತುಂಬಿಸಿ, ಇದು ಬಹಳ ದಿನ ಇರುತ್ತದೆ.



ಖರ್ಜೂರದ ಮಿಲ್ಕ್ ಶೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಖರ್ಜೂರ 4

ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು ಒಂದು

ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.

