



ಮೋಹನ್ ಲಾಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್
ಹೋಳಿಗೆ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ 2-3 ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಯಲು ರೀಫ್ರೆನ್ಡ್ ಎಣ್ಣೆ

ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ.

ಬೇಕಿದ್ದಲ್ಲಿ ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ 2 ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ, ರವೆ, ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಚಪಾತಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಚಾಕುವಿನಿಂದ ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಉರಿ ಮಾಡಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ಕೊಬ್ಬರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ರುಚಿಯಾದ ಮೋಹನ್ ಲಾಡು ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಕಾಜೂನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್

ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಚಮಚ

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ/ಕರಿಯಲು ರೀಫ್ರೆನ್ಡ್ ಎಣ್ಣೆ

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್/ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ, ರವೆ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಮತ್ತೆಗೆ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಉಳಿದ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿಕ್ಕಿ ಸಾಟಿ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. 3 ಚಪಾತಿಗಳನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಒಂದರ ಮೇಲೊಂದು ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಾಟಿ ಸವರಿ ರೋಲ್ ಮಾಡಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಲಟ್ಟಣಿಗೆಯಿಂದ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ತೆಗೆದಿಡಿ. ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಅಳತೆಗೆ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.



ತರಗು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಕರಿಯಲು ರೀಫ್ರೆನ್ಡ್ ಎಣ್ಣೆ/ ಹುರಿಗಡ್ಡೆ/ ಹುರಿದ ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು

ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಏಲಕ್ಕಿ 4-5

ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ

ಗೋಡಂಬಿ ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ರವೆಯನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿಡಿ. ಒಂದು ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ತೆಳುವಾಗಿ ಪುರಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಹುರಿಗಡ್ಡೆ ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹದವಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.

