



ತಿನ್ನಿ ಬ್ರೌನಿ, ಚೈನೀಸ್ ಸಮೋಸ...

ವಿದೇಶಿ ತಿನಿಸು

ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿರುವ, ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾಗುವ ಬ್ರೌನಿ, ಡೋನಟ್ ನಮ್ಮಲ್ಲೂ ಈಗ ಫೇಮಸ್ ಪಾರ್ಟಿಗಳಲ್ಲೂ ಈ ತಿಂಡಿಗಳಿಗೇ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದ್ಯತೆ. ಈ ವಿದೇಶಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ನಾವು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ

ಬ್ರೌನಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮತ್ತು ಬೆಣ್ಣೆ ಅನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಇಡಿ. ಮೈದಾ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ, ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೇಡ್ ಎಲ್ವನ್ನು ಜರಡಿ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮಿಕ್ಸ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಗಂಟಾಗದಂತೆ ಕಲಸಿ. ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ 1800 ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ತ್ರೀ ಹೀಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೇಡ್ 200 ಎಂಎಲ್
- ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್ 100 ಗ್ರಾಂ
- ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ
- ಬೆಣ್ಣೆ 50 ಗ್ರಾಂ
- ಮೈದಾ 50 ಗ್ರಾಂ
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ



ಡೋನಟ್

ಡೋನಟ್ ಒಂದು ಪ್ರಕಾರದ ಕರಿದ ಕಣಕದ ಮಿಠಾಯಿ. ಇದು ಅನೇಕ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ. ಇದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಕಣಕದಿಂದ ಕರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿ ಕೊಡುವ ಡೋನಟ್, ಚಕ್ರಾಕಾರ ಅಥವಾ ರಂಧ್ರಸಹಿತವಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿದ ನಂತರ ಈಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ನಂತರ ಮೈದಾ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಮೇಲೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಹುದುಗು ಬಂದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ದುಂಡಗೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿ. ಮಧ್ಯದಲ್ಲೂ ಸಣ್ಣಗೆ ದುಂಡಗೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ಬೆಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮೆಲ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್
- ಈಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಾಲು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೆಣ್ಣೆ 100 ಗ್ರಾಂ
- ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್ 100 ಗ್ರಾಂ.