

## ಬೆಂಗನ್ ಬರ್ವಾ (ಮರಾಠಿ ಶೈಲಿ)

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣ ಬದನೆಕಾಯಿ 10, ಕಡ್ಡೆ ಬೀಜ ಎರಡು ಚಮಚ, ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ, ಸೋಂಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚಮಚ, ಅರಿಶಿನ, ಚಿಲ್ಲಿ ಪೌಡರ್, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಅಮಚೂರ್ ಪೌಡರ್, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಡೆ ಬೀಜ, ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ, ಸೋಂಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹುರಿದು ಪುಡಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ, ಪುಡಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಬದನೆಕಾಯಿ ಸೀಳಿಕೊಂಡು ತುಂಬಿಸಿ. ಈಗ ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಜೀರಿಗೆ, ಬದನೆ ಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವರೆಗೆ ಹುರಿದು ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಅರಿಶಿನ, ಚಿಲ್ಲಿ ಪೌಡರ್, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಅಮಚೂರ್ ಪೌಡರ್, ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ, ಇಳಿಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



## ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾಬ್ಲಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಈಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಸಕ್ಕರೆ, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಬೆಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ ಡಾರ್ಕ್ ಕುಕಿಂಗ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್ 100 ಗ್ರಾಂ/ ಸಕ್ಕರೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಬೆಚ್ಚಗಿನ ನೀರಿಗೆ ಈಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ 5 ನಿಮಿಷ ಬಿಡಿ. ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಐದು ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ನಾದಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚಗಿನ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಇಡಿ. ಹಿಟ್ಟು ಎರಡರಷ್ಟು ಆದಾಗ ತೆಗೆದು ನಾದಿ. ಡಾರ್ಕ್ ಕುಕಿಂಗ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ನಾದಿಕೊಂಡ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಆಯಾತಾಕಾರದ ಹಾಳೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದರ ಒಳಗೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಸುರಳಿ ಸುತ್ತಿ ಅಂಚಿಗೆ ಹಾಲು ಹಚ್ಚಿ ಲಾಕ್ ಮಾಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಗಂಟೆ ಇಡಿ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಟೆನ್ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಸುರಳಿ ಮೇಲೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ ಟೆನ್ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ 40 ನಿಮಿಷ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

## ಮಲೆ ಪ್ಯಾಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಈರುಳ್ಳಿ ನಾಲ್ಕು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು (ಪ್ಯೂರಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ) ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಜೀರಾ ಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ ಅರಿಶಿನ, ಶುಂಠಿ, ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ ಏಲಕ್ಕಿ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಕೆನೆ ಕಾಲು ಕಪ್, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಕಸೂರಿ ಮೇತಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಶುಂಠಿ, ಇಂಗು ಎಸಳು ಮಾಡಿದ ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಜೀರಾ ಪುಡಿ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಮಲೆ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಬರಿಸಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕಸೂರಿ ಮೇತಿ ಹಾಕಿ ಇಳಿಸಿ.

