

ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಪಾಯಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಆರು/ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಒಂದು
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ
ಕೊಬ್ಬರಿ ಚೂರುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ/ ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿ ಹಾಲನ್ನು ಸೋಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪುನಃ ರುಬ್ಬಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಹಾಲನ್ನು ತೆಗೆದು ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಹಾಗೆಯೇ ಪುನಃ ಒಂದು ಬಾರಿ ರುಬ್ಬಿ ನೀರು ಹಾಲನ್ನು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ತುಂಡು ತುಂಡು ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಅದನ್ನು ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯ ಮೂರನೇ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕರಗಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬಾಣಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಎರಡನೇ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಮಿಶ್ರಣವು ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಬಿಡುವಾಗ, ಕುದಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲದ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಅದು ಕುದಿಯಲು ಶುರುವಾದಾಗ ಉರಿ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ. ಈಗ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಮೊದಲು ತೆಗೆದಿಟ್ಟಿದ್ದ ತೆಂಗಿನ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಕೈಯಾಡಿಸಿ.



ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು 10
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟಲು
ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಏಲಕ್ಕಿ
ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಶ್ರಣದಷ್ಟೇ ಸಕ್ಕರೆ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ, ಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕುತ್ತಾ ಕಲಕುತ್ತಿರಿ. ಶುರು ಮಾಡಿ 25 ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಮಿಶ್ರಣವು ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಬಿಡುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಏಲಕ್ಕಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಇದು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಹದಕ್ಕೆ ಬರಲು ನಾವು ಶುರುಮಾಡಿದ ಕ್ಷಣದಿಂದ ಸುಮಾರು 30 ರಿಂದ 35 ನಿಮಿಷಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಪೀಸಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.



ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಜಾಮೂನು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಲೋಟ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ತುಪ್ಪ ಕರಿಯಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಕ್ಕರೆ ಮುಳುಗುವಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಕುದಿಸಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿ. ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಿಲ್ಲೆಗಳಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ನಂತರ ಹಣ್ಣಿನ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಜಾಮೂನಿನಂತೆ ಕರಿದು, ಬಿಸಿಯಾದ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ, ಸವಿಯಾದ ಜಾಮೂನನ್ನು ಊಟದ ನಂತರ ಸ್ವೀಕರಿಸಿ.

