

ಗರಿ ಗರಿ ಜಾಮೂನ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೀರು ಒಂದು ಕುದಿ ಬರಿಸಿ. ನಂತರ ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ, ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ರವೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾಡಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿ ಆಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಬಂದ ನಂತರ ಕರಿದ ಜಾಮೂನ್ ಹಾಕಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಅಂಟುವಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ರವೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ನೀರು ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು



ಶೇಂಗಾ-ಬಾದಾಮಿ ಚಿಕ್ಕಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಶೇಂಗಾ ಬೀಜ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಬೆರೆಸಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಎರಡು ಚಮಚ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಒಂದು ಎಳೆ ಪಾಕ ಬಂದ ನಂತರ ಆರಿಸಿ ಶೇಂಗಾ, ಬಾದಾಮಿ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಮನಾಗಿ ಹರಡಿ. ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಕಟರ್ ಸಹಾಯದಿಂದ ತಕ್ಷಣ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ಬೀಜ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಬಾದಾಮಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಬಾದಾಮ್ ಪೂರಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಿಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲು ಇಡಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪೂರಿ ಹಾಳೆಯಷ್ಟು ಅಗಲಕ್ಕೆ ಒತ್ತಿ ನಂತರ ಅರ್ಧಕ್ಕೆ ಮಡಿಸಿ. ಆಮೇಲೆ ತ್ರಿಕೋನದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಬರುವಂತೆ ಮಡಿಚಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಕರಿಯಿರಿ. ಬಾಣಲೆಯಿಂದ ತೆಗೆದ ತಕ್ಷಣ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿದ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಪೂರಿಯ ಮೇಲೆ ಉದುರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೊಸರು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ



ನೀವೂ ಬರೆದು ಕಳಿಸಿ

ಆಹಾ ಅಡುಗೆ ಪುಟಕ್ಕೆ ನೀಡುವ ಬರಹದಲ್ಲಿ ಹೊಸತನ ಇರಬೇಕು. ಬಹಳ ಅಪರೂಪದ, ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ, ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡಬಹುದಾದ ರೆಸಿಪಿಗಳನ್ನು ನಮಗೆ ಕಳಿಸಿ. ಇಲ್ಲಿಗೆ ಕಳಿಸುವ ರೆಸಿಪಿಗಳು ಸಾಮಾಜಿಕ ಜಾಲತಾಣಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ಬೇರೆಲ್ಲೂ ಪ್ರಕಟವಾಗಿರಬಾರದು. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿದ ರೆಸಿಪಿ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಚಿತ್ರದೊಂದಿಗೆ editorsu@sudha.co.in ಗೆ ಕಳಿಸಿ. ಪ್ರಕಟಿತ ಬರಹಕ್ಕೆ ಸಂಭಾವನೆಯೂ ಇದೆ.

—ಸಂಪಾದಕ