

## ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನ ಪಾಕದ ಲಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಕಪ್  
ತುಪ್ಪು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್  
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿತರಿ ಆರು ಚಮಚ  
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪತಳದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿಗಳನ್ನು ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಅದೇ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿರಿಸಿ. ನಂತರ, ಅದೇ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ, ಮುಳುಗುವಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ, ಪಾಕಕ್ಕೆ ಇಡಬೇಕು. ಇದು ನೂಲುಪಾಕದ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವಾಗ ಹುರಿದಿಟ್ಟು ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ, ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಆರುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಬೇಕು.



## ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾಲ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಕಪ್/ ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಮೂರು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ಮೂರು ಕಪ್/ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್  
ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿತರಿ ಎಂಟು ಚಮಚ  
ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ನೀರು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್, ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ, ಪಾಕಕ್ಕೆ ಇಡಿ. ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇದ್ದು ಸಕ್ಕರೆ ನೂಲು ಪಾಕದ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ, ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ನಂತರ, ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ನ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಪುನಃ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ಮಗುಚಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಆದಿದ ಮೇಲೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ. ಇದನ್ನು ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಇಟ್ಟು ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.

## ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಲಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬರಗು ಒಂದು ಕಪ್/ ಬಿಳಿಎಳ್ಳು ಕಾಲು ಕಪ್  
ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್  
ಹೆಚ್ಚಿದ ಖರ್ಜೂರ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಶೇಂಗಾ ತರಿ ಎಂಟು ಚಮಚ  
ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಆರು ಚಮಚ  
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ (ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ) ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಹುರಿದಿಡಿ. ಬರಗು, ಹೆಸರು, ಅಕ್ಕಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಹುರಿದು, ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಖರ್ಜೂರ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಇಡಿ. ಪಾಕ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಉಂಡೆ ಪಾಕದ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು ಪಾಕ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.

