



■ ಛಾಯಾ ಪಿ. ಮಠ, ಗುಲ್ಬರ್ಗ

ಅದರ ಮೇಲೆ ಜೇನು ಸುರಿದು ಅಲಂಕರಿಸಿದರೆ ರುಚಿ ರುಚಿ ಖರ್ಜೂರ-ಬ್ರೆಡ್ ಬರ್ಫಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

**ಗಸಗಸೆ ಬರ್ಫಿ**

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ನೂರು ಗ್ರಾಂ ಗಸಗಸೆ, ಇನ್ನೂರು ಗ್ರಾಂ ಗೇರುಬೀಜ, ಅರ್ಧ ತುಂಡು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ನಾಲ್ಕು ಲೋಟ ಸಕ್ಕರೆ, ಐದಾರು ಏಲಕ್ಕಿ, ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಒಂದು ಲೋಟ ಹಾಲು.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ಹಾಲನ್ನು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಅದರಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ, ಗಸಗಸೆಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಹಾಲು ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಹಲ್ಲದ ಪಾಕ ಬಂದ ಕೂಡಲೇ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹರಡಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಇದು ತಿನ್ನಲು ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

**ಅನಾನಸ್ ಬರ್ಫಿ**

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ನೂರು ಗ್ರಾಂ ಸಪ್ಪೆ ಖೋವಾ, ಒಂದು ಚಿಕ್ಕದು ಅನಾನಸ್, ಒಂದು ಕಪ್ ಪನೀರ್, ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ, ಗೋಡಂಬಿ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಗ್ರಾಂ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಮೊದಲು ಅನಾನಸ್ ಅನ್ನು ತುರಿದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ ಬೇಕು. ಸಪ್ಪೆ ಖೋವಾ ಮತ್ತು ಪನೀರ್‌ನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಸೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆ ಇಟ್ಟು ಅದರಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಸಪ್ಪೆ ಖೋವಾ ಹಾಕಿ. ಅದು ಮೃದುವಾಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಪನೀರ್ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಮಂದ ಉರಿ ಇರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ತುರಿದ ಅನಾನಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಕೈಯಾಡಿಸಿ.

ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಈ ಮಿಶ್ರಣ ಸುರಿದು, ಮೇಲೆ ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ.

ಬಾಯಿ ನೀರೂರಿಸುವ

**ಬರ್ಫಿ**

**ಖೋವಾ ಬರ್ಫಿ**

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ಇನ್ನೂರು ಗ್ರಾಂ ಖೋವಾ, ಮುನ್ನೂರೈವತ್ತು ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ, ಒಂದು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಗೋಡಂಬಿ-ದ್ರಾಕ್ಷಿ ನೂರು ಗ್ರಾಂ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಸಕ್ಕರೆಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಏರು ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಖೋವಾ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಕಲಸಬೇಕು. ನಂತರ ತುರಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಬೇಕು. ಎರಡು-ಮೂರು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಈ ಮಿಶ್ರಣ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಅಗಲ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಮೇಲೆ ಗೋಡಂಬಿ-ದ್ರಾಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಒತ್ತಬೇಕು. ಆರಿದ ಆ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿರಿ.

**ಖರ್ಜೂರ-ಬ್ರೆಡ್ ಬರ್ಫಿ**

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ಎಂಟು ತುಂಡು ಬ್ರೆಡ್, ಇನ್ನೂರು ಗ್ರಾಂ ಖರ್ಜೂರ, ಹತ್ತು ಅಕ್ಟೋಟ್, ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಮೈದಾ, ಕಾಲು ಕಪ್ ಜೇನು-ಹಾಲು, ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಖರ್ಜೂರ, ಅಕ್ಟೋಟ್‌ಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ವಜ್ರಾಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ನಂತರ ಎರಡು ತುಂಡುಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಖರ್ಜೂರ-ಅಕ್ಟೋಟ್ ಇರಿಸಿ. ಒದ್ದೆ ಕೈಯಿಂದ ಅಂಚನ್ನು ಅಮುಕಿ ಅಂಟಿಸಿ. ಮೈದಾಗೆ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಹಾಲು ಬೆರೆಸಿ ಬೋಂಡಾ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಂಡಿದ್ದ ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್‌ನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ

