



ಚಾಕೊ ಜಾಮೂನ್, ಬರ್ಫಿ...

ಹಬ್ಬಗಳಿಗೆ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸು ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಅದೇ ಹೋಳಿಗೆ, ಲಡ್ಡು, ಮೈಸೂರು ಪಾಕ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ಹೊಸದು ಬೇಕೆನಿಸಬಹುದು. ಚಾಕೊ ಬರ್ಫಿ, ಜಾಮೂನ್, ಗೆಣಸು ರೋಲ್.. ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.

■ ಸೌಖ್ಯ ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ



ಸಾಬುದಾನಿ- ಬೀಟ್ರುಟ್ ಡಿಲ್ಫೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಂದು ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ/ ಒಂದು ಬೀಟ್ರುಟ್

ಎರಡು ಕಪ್ ಸಾಬೂದಾನ (ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ)

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ/ ತುಪ್ಪ 5 ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಾಬೂದಾನವನ್ನು ಐದು ಗಂಟೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿಡಿ. ಬೀಟ್ರುಟ್‌ನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣನೆ ರುಬ್ಬಿ. ನೆನಸಿಟ್ಟ ಸಾಬೂದಾನವನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಚಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಬೀಟ್ರುಟ್ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ತೊಳೆಸಿ. ಮುದ್ದೆಯಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ (ನಿಮ್ಮ ಸಿಹಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ) ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿಗೋಡಂಬಿ ಸೇರಿಸಿ.

ಬಾದಾಮ್ ಚಾಕೊ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಂದು ಕಪ್ ಬೂಸ್ಟ್ ಅಥವಾ ಚಾಕೋಮಾಲ್ಟ್

ಎರಡು ಕಪ್ ಬಾದಾಮ್ ಪೌಡರ್

ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ವಿನ್ನರ್ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮ್ ಪೌಡರ್‌ಗಳನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕರಗಿದ ನಂತರ, ಜರಡಿ ಹಿಡಿದ ಪೌಡರ್ ಹಾಕಿ ಬಿಡದೇ ತೊಳೆಸಿ. ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ. ತಳ ಬಿಡುವಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ. ತಕ್ಷಣ ತುಂಡು ಮಾಡಿ.

