

ಸಿಹಿಗಣಿಸಿನ ಪೋಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗಣಿಸು ಎರಡು/ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕುಬದ್ದು ಚಮಚ

ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು/ ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಗೋಡಂಬಿ ಮೂರುನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ/ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಪೂರಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಿಹಿಗಣಿಸನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ನುರಿಯಿರಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಲಿ. ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ತಣಿದ ನಂತರ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪೂರಿಗಿಂತಲೂ ಚಿಕ್ಕದಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಗಣಿಸಿನ ಉಂಡೆಯನ್ನಿಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಚಾಕೊ ಜಾಮೂನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬ್ರೆಡ್ ಸ್ಲೈಸ್ 10/ ಹಾಲು ಎರಡು ಚಮಚ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ/ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಚಾಕೋಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಬಾದಾಮ್ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬ್ರೆಡ್‌ನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪೌಡರ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಚೂರೇ ಚೂರು ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಜಾಮೂನಿಗಿಂತ ದೊಡ್ಡದಿರಲಿ. ಅದನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಚೂರು ನೀರು ಹಾಕಿ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಇಡಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿದ ನಂತರ ಚಾಕೋಪೌಡರ್, ಬಾದಾಮ್ ಪೌಡರ್, ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್, ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುಗಿಸಿ. ಈ ಪಾಕ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಬಾರದು. ತುಂಬಾ ಎಳೆಪಾಕವಾಗಿರಬೇಕು. ಇದರಲ್ಲಿ ಕರಿದಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಪೀಸ್ ಗಳನ್ನು ಮುಳುಗಿಸಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಮಕ್ಕಳಿಗೊಂದು ಹೊಸರೀತಿಯ ಚಾಕೋ ಜಾಮೂನ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಗಣಿಸು ರೋಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಹಿ ಗಣಿಸು ಎರಡು

ಬ್ರೆಡ್ ಆರೇಳು ತುಂಡುಗಳು

ತುಪ್ಪ ಐದಾರು ಚಮಚ

ಬೆಲ್ಲ ಸಿಹಿಗೇ, ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗಣಿಸನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ನುರಿಯಿರಿ. ಗಂಟು ಇರಬಾರದು. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕರಗಿದ ಮೇಲೆ ನುರಿದ ಗಣಿಸು ಹಾಕಿ. ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಸೇರಿಸಿ. ಬ್ರೆಡ್‌ನ ಕಂದು ತುದಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡು, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಮುಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಬ್ರೆಡ್ ಪೀಸನ್ನು ತೇವಗೊಳಿಸಿ. ಅದರ ಒಳಗೆ ಸಿಹಿಗಣಿಸಿನ ಹೂರಣ ಹಾಕಿ ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿರುವಂತೆ ರೋಲ್ ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಶಾಲೋ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ.

