



ದೀಪಾವಳಿ ಸಂಭ್ರಮಕ್ಕೆ ಆರಿದಿ, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಬರ್ಫಿ

ಬೆಳಕಿನ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ದೀಪಾವಳಿಗೆ ಹೊಸ ರುಚಿಯ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳಾದ ಆರಿದಿ, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಬರ್ಫಿ, ಪರಮಾನ್ನ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸವಿದರೆ ದೀಪಾವಳಿ ಕಳೆಕಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಸಿಹಿ ಜೊತೆಗೆ ಖಾರ ಕಡುಬನ್ನೂ ಸುಲಭವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.

■ ಗೀತಸದಾ, ಮೋತಿಮಾರು

ಆರಿದಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್ / ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್ / ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ತರಿ
ತಲಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ / ಏಲಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ನೀರು ಕುದಿಯಲು ಪ್ರಾರಂಭವಾದಾಗ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟುಗಳಾಗದಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ, ತಳ ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾಡಿ, ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಉಂಡೆ ಹಾಗೂ ಕಡ್ಡಿಯಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ ನೀರು ಮತ್ತು ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಬೆಲ್ಲ ಕುದಿಯುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿತರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ.



ಗೋಧಿ ಲಾಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್ /
ತುಪ್ಪ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ಎರಡು ಕಪ್ /
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ
ಏಲಕ್ಕಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳದ ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಕೂಡಲೇ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚಿಕ್ಕ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪುಗೆ ಸುವಾಸನೆ ಬರುವವರೆಗೂ ಹುರಿದು ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಸಂಪೂರ್ಣ ಆರಿದ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಗೋಡಂಬಿ ತರಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.

