



ಖಾರ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ನೀರು ಎರಡೂವರೆ ಕಪ್ / ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಜೀರಿಗೆ 2 ಚಮಚ / ತೆಂಗಿನತುರಿ 6 ಚಮಚ/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
ಶುಂಠಿತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ನೆನಿಸಿದ ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನಿಸಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು, ಒಂದು
ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಇದು ಕುದಿಯುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ, ಮಗುಚಿ, ತಳ
ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆ ಇಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು
ಸೇರಿಸಿ ಸಾಸಿವೆಜೀರಿಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ,
ಬಾಡಿಸಿ ಇದಕ್ಕೆ ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ, ಕಾಯಿತುರಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಆರಿದ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ
ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಚಪ್ಪಟೆಮಾಡಿ, ಒಳಗೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹೂರಣ ತುಂಬಿ ಕಡುಬಿನ ಆಕೃತಿ ಮಾಡಿ,
ನಂತರ ಇಡ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಖಾರ ಕಡುಬು ರೆಡಿ.

ಪರಮಾನ್ನ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ಮೂರು ಕಪ್/ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಹಾಲಿನಪುಡಿ ಆರು ಚಮಚ
ಬಾದಾಮಿ ಮಿಲ್ಕ್ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ / ಕೇಸರಿ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ಆರು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿ. ಎರಡು ಕಪ್
ಹಾಲಿಗೆ ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ
ಬೇಯಲು ಇಡಿ. ಇದು ಬೇಯುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ.
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ,
ಬಾದಾಮಿ ಮಿಲ್ಕ್ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ
ಸೇರಿಸಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪವಾಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಒಲೆಯಿಂದ
ಇಳಿಸಿ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷಿಗಳನ್ನು
ಸೇರಿಸಿದರೆ ಪರಮಾನ್ನ ರೆಡಿ.



ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತಾ, ಬಾದಾಮಿ ತರಿಗಳು ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ
ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕನಟ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕ್ರೀಂ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪುಡಿ ಆರು ಚಮಚ/ ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ಆರು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿಕೊಂಡು
ಬಿಸಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ತರಿಗಳನ್ನು
ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕ್ರೀಂ ಸೇರಿಸಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ. ನಂತರ ಹಾಲು,
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕನಟ್ ಪೌಡರ್
ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ. ನಂತರ
ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಅನ್ನು ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಆರಿದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ
ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇದ್ದು ತಳ ಬಿಡುವಾಗ
ತುಪ್ಪು ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹರಡಿ, ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

