



ಗೋಧಿ ಹೆಸರು ಬೆಳೆ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಹೆಸರು ಬೆಳೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಕಪ್/ ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಕಪ್

ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಯುವಾಗ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ಈಗ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗೊಟಾಯಿಸುತ್ತಿರಿ.

ಗಟ್ಟಿಯಾಗ ತೊಡಗಿದಾಗ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸುತ್ತ ಕಲಸುತ್ತಿರಿ. ಬಾಣಲೆಯ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಬರುತ್ತಿರುವ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಸಮವಾಗಿ ತಟ್ಟೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕಟ್ ಮಾಡಿ.



ಆಲೂ ಲಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಕಾಲು ಕೆಜಿ

ಹಣ್ಣು ಖರ್ಜೂರ 10

ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್

ಗಸಗಸೆ 3 ಚಮಚ

ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಕುಕ್ಕರ್ ನಲ್ಲಿ ಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಸಿಪ್ಪೆ ಬಿಡಿಸಿ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿಡಿ. ಖರ್ಜೂರದ ಬೀಜ ಬಿಡಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ನುಣ್ಣಗೆ

ರುಬ್ಬಿ. ಆಲೂವನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಸ್ವಾಶ್ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕುತ್ತಾ ಇರಿ. ಮಿಶ್ರಣವು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಹುರಿದ ಗಸಗಸೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕೈಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಲಡ್ಡುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ.

ಗೋಧಿ ಕೋಕೊನಟ್ ಅಮೃತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿ ಒಂದು ಪಾವು

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಒಂದು

ಬೆಲ್ಲ 2 ಅಚ್ಚು

ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಅಲಂಕರಿಸಲು ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿಯನ್ನು ಎರಡು ರಾತ್ರಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಮರುದಿನ ನೀರು ಚೆಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯೊಡನೆ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಜರಡಿಯಿಂದ ಶೋಧಿಸಿ ಹಾಲು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ದಪ್ಪ ತಳವು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಡದಂತೆ ಕಲಸುತ್ತಿರಿ. ಮಿಶ್ರಣವು ಮುದ್ದೆಯಂತಾದಾಗ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗೊಟಾಯಿಸಿ. ಎರಡು ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸುರಿದು ಸಮವಾಗಿ ತಟ್ಟೆ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಅರ್ಧಗಂಟಿಯ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕಟ್ ಮಾಡಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

