



ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳುಗಳು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
 ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್
 ಮೈದಾ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
 ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
 ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
 ಸ್ವಲ್ಪ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಕೆ ಜಾರಿಗೆ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಪೂರಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಂಡು, ಕಲಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಪೂರಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ರುಚಿಕರವಾದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪೂರಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣಿನ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
 ದೋಸೆ ಅಕ್ಕಿ ನಾಲ್ಕು ಕಪ್
 ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣಿನ ಬಿಳಿ ಭಾಗ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಎರಡು ಕಪ್
 ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಿಂದಿನ ದಿನವೇ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಹಾಗೂ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ, ನಂತರ ಎಲ್ಲ ಒಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದದಲ್ಲಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿಡಿ. ಮಾರನೆಯ ದಿನ ಕಾದ ಹೆಂಚಿನಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಸೆಟ್ ದೋಸೆ ತರಹ ದಪ್ಪ ದಪ್ಪ ಮಾಡಲೂ ಬಹುದು. ದೋಸೆಯು ಮೆದುವಾಗಿ ಹಾಗೂ ವಿಶೇಷ ರುಚಿಯೊಂದಿಗೆ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ಚಿಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಕುರ್ಮದೊಂದಿಗೆ ಸವಿದರೆ ಬಲು ರುಚಿ.



ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಬನ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಮೈದಾ ಎರಡು ಕಪ್
 ಪಚ್ಚೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಒಂದು
 ಹುಳಿ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
 ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
 ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
 ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಾದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಮೊಸರು, ಸಕ್ಕರೆ, ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಬೇಕು. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಬೇಕು, ಅದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಕಲಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸುಮಾರು 8 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಲಟ್ಟಿಸಿ/ಮಣೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಒತ್ತಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಬನ್ಸ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

