



ಆಹಾರ ಅಡುಗೆ

ಜಿಣ್ಣರ ತಿನಿಸು ರುಚಿ ಸೊಗಸು

ಮಕ್ಕಳ ದಿನಾಚರಣೆ ಎಂದರೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸಂಭ್ರಮ. ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿ ತಿಂದು ಖುಷಿಪಡುವ ಮಕ್ಕಳು ಏನಾದರೂ ಹೊಸ ರೀತಿಯ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನೇ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿದೆ ಚಿಣ್ಣರಿಗಾಗಿಯೇ ಇರುವ ರುಚಿ ರುಚಿ ತಿನಿಸು.

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್



ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಪನೀರ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಗೋಡಂಬಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಪನೀರ್, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು,

ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ

ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ

ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು

ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಇದನ್ನು ಸಣ್ಣ

ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಒಣ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು

ಲಟ್ಟಿಸಿ ಗೋಡಂಬಿ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ, ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ

ಜೋಡಿಸಿ ಮೇಲೆ ಕರಗಿಸಿದ ಚಾಕೋಲೇಟ್

ಅನ್ನು ಎಳೆ ಎಳೆಯಾಗಿ ಹಾಕಿ

ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.



ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಚಾಮರ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದೊಂದೇ

ಸಮೋಸ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು

ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸಣ್ಣದಾಗಿ

ನಿರಿಗೆ ಹಿಡಿದು ಮಧ್ಯಕ್ಕೆ

ಮಡಿಚಿ ಒಂದು ಟೂತ್

ಪಿಕ್ ಚುಚ್ಚಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು

ಒಂದೊಂದೇ ಚಾಮರವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಡಾರ್ಕ್

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಅನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಗಾಜಿನ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಒಲೆಯ

ಮೇಲೆ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು

ನೀರು ಕಾದ ನಂತರ ಗಾಜಿನ ಬಟ್ಟಲನ್ನು ಇಟ್ಟು ಚಾಕೋಲೇಟ್

ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಚಾಮರದಲ್ಲಿ ಇರುವ ಟೂತ್ ಪಿಕ್ ಅನ್ನು ತೆಗೆದು

ಹರಡಿರುವ ತುದಿಯನ್ನು ಚಾಕೋಲೇಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ

ಜೋಡಿಸಿ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಮೋಸ ಪಟ್ಟಿ ಹತ್ತು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಎಣ್ಣೆ, ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್
- ಟೂತ್ ಪಿಕ್

