

ಖಾಂಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಶುಂಠಿ- ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟ್, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮಜ್ಜೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಲ್ಲದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಸೌಟಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಈಗ ಸ್ವೀಲ್ ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಒಳ ಭಾಗ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ಭಾಗಕ್ಕೆ ಎರಡೂ ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸವರಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೇಯಿಸಿದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮೊದಲು ತಟ್ಟೆಯ ಒಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಇಡೀ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹರಡಿ. ನಂತರ ತಟ್ಟೆಯ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲೂ ಹಾಗೆಯೇ ತಯಾರಿಸಿ. ಎಲ್ಲಾ ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಹಪ್ಪಳದಂತೆ ಹರಡಿದ ನಂತರ 5-10 ನಿಮಿಷ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಈ ಖಾಂಡಿಗೆ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನತುರಿ ಉದುರಿಸಿ. ನಂತರ ಚಾಕುವಿನಲ್ಲಿ ಎರಡೆರಡು ಇಂಚಿನಷ್ಟು ಬಿಟ್ಟು ಕತ್ತರಿಸಿ. ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಖಾಂಡಿಯನ್ನು ಮೇಲಿನಿಂದ ಕೆಳಕ್ಕೆ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ಇದನ್ನು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಶುಂಠಿ- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು
- ಮಜ್ಜೆಗೆ ಎರಡು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಐದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಸಾಸಿವೆ, ಎಳ್ಳು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ



ಮೊಹಂತಲ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ. ಎಲ್ಲವೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೆಯಾದ ಬಳಿಕ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಒತ್ತಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಬಳಿಕ ಮುಚ್ಚಳ ತೆಗೆದು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸುತ್ತು ತಿರುಗಿಸಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿಯಿರಿ. ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಈಗ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಣ್ಣ ಬದಲಾದ ಬಳಿಕ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಾ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಹಾಲು ಪೂರ್ತಿ ಮಿಶ್ರಣದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿ ಉದುರು ಉದುರಾಗುತ್ತದೆ. ಈಗ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ,

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ನೀರು, ಕೇಸರಿದಳ ಎಂಟು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಬಾದಾಮಿ ಮತ್ತು ಪಿಸ್ತಾ ಸ್ವಲ್ಪ

ನೀರು, ಕೇಸರಿದಳ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಇದನ್ನು ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಬಾದಾಮಿ ಮತ್ತು ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



ಕ್ರೀಮಂಡ್

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೇಸರಿ ದಳಗಳು ಹತ್ತರಿಂದ ಹದಿನೈದು



ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿದಳಗಳನ್ನು ನೆನಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರನ್ನು ತೆಳು ಹತ್ತಿಯ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಗಂಟು ಕಟ್ಟಿ ಮೊಸರಲ್ಲಿರುವ ನೀರು ತೊಟ್ಟಿಕ್ಕುವಂತೆ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆದಲ್ಲಿ ಆ ಗಂಟನ್ನು ಇಳಿಬಿಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಹಾಗೆಯೇ ಇರಲಿ. ನೀರು ಪೂರ್ತಿ ಇಳಿದ ನಂತರ ಮೊಸರನ್ನು ತೆಗೆದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನಿಸಿದ ಕೇಸರಿದಳಗಳು ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಇದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕ್ರೀಂ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಆದಾಗ ಇದನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಪಿಸ್ತಾ, ಬಾದಾಮಿ ಚೂರು ಹಾಕಿ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.