



# ಬರ್ಫಿ ಸೆಷಲ್..!

ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ ಬರ್ಫಿ. ಬರ್ಫಿಯಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಬಗೆ. ಖರ್ಜೂರ ಬರ್ಫಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಬರ್ಫಿ, ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು, ಮಾವಿನಹಣ್ಣು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳ ಬರ್ಫಿ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ



## ಖರ್ಜೂರ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
ಬೀಜ ತೆಗೆದು ರುಬ್ಬಿದ ಖರ್ಜೂರ  
ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು  
ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ತುಪ್ಪು 4 ಚಮಚ  
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಖರ್ಜೂರ, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಮೇಲೂ ಎರಡು ಸುತ್ತು ಮಗುಚಿ ತುಪ್ಪು ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಬೇಕಾದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ

## ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬೇಯಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪುಡಿ  
ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು  
ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು  
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ  
ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಿ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ತಳಬಿಟ್ಟು ಮೇಲೂ ಎರಡು ಸುತ್ತು ಮಗುಚಿ ತುಪ್ಪು ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸುರಿದು ಕತ್ತರಿಸಿ.

