

ಗುಲಾಬಿ ಗುಲ್ಕಂದ್, ಖೀರು

ಗುಲಾಬಿ ಹೂವು ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ, ಮುಡಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವುದು ರೂಢಿ. ಇದರಿಂದ ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆಯನ್ನೂ ಮಾಡಬಹುದು ಎಂದರ ನಂಬುತ್ತೀರಾ..? ಗುಲಾಬಿಯ ಗುಲ್ಕಂದ್‌ನಿಂದ ಸಿಹಿತಿನಿಸುಗಳನ್ನೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಎಸ್.ಸರಸ್ವತಿ ಎಸ್. ಭಟ್

ಗುಲ್ಕಂದ್ ಖೀರು

ಏನೇನು ಬೇಕು..?

- * ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಹಾಲು
- * ಹಾಲ್ವೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಎರಡು ಚಮಚ ಬಾಸುಮತಿ ಅನ್ನ
- * ಕಂಡೆನ್ಸೆಡ್ ಹಾಲು ಎರಡು-ಮೂರು ಚಮಚ
- * ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- * ಗುಲ್ಕಂದ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- * ಗೋಡಂಬಿ ಐದು-ಆರು
- * ಬಾದಾಮಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- * ಗುಲಾಬಿ ಎಸಳು ಏಳೆಂಟು
- * ಸಪ್ಪೆ ಕೋವಾ ಒಂದು ಚಮಚ
- * ಒಂದು ಹನಿ ರೋಸ್ ಎಸೆನ್ಸ್, ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ..?

ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಪಾತ್ರೆಯಿಟ್ಟು ಹಾಲು ಹಾಕಿ. ಬಿಸಿಯಾದಾಗ ಹಾಲ್ವೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಬಾಸುಮತಿ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ. ಸರಿಯಾಗಿ ತಿರುವಿ. ಕಂಡೆನ್ಸೆಡ್ ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ, ಗುಲ್ಕಂದ್ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಸರಿಯಾಗಿ ತಿರುಗಿಸಿ. ನಂತರ ಸಪ್ಪೆ ಕೋವಾ, ಗುಲಾಬಿದಳ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ನಂತರ ಗುಲಾಬಿ ಎಸೆನ್ಸ್, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿ ಹಾಕಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಹೊಂದಿ ಕೊಂಡಾಗ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಇಲ್ಲವೇ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಸವಿಯಿರಿ.



ಗುಲಾಬಿ-ಬಾದಾಮಿ ಹಾಲು

ಏನೇನು ಬೇಕು..?

- * ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- * ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- * ಬಾದಾಮಿ ನಾಲ್ಕು
- * ಸೋಂಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- * ಗುಲಾಬಿ ದಳ ಹದಿನಾಲ್ಕು-ಹದಿನೈದು
- * ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ..?

ಗಸಗಸೆ, ಬಾದಾಮಿ, ಸೋಂಪು, ಗುಲಾಬಿ ದಳ ಎಲ್ಲಾ ಐದು-ಆರು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ ಸೋಸಿ. ಹಾಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ. ರುಬ್ಬಿ ಸೋಸಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಗ್ಲಾಸ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ಗುಲ್ಕಂದ್ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹಲ್ವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು..?

- * ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ.
- * ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- * ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್
- * ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- * ಗುಲ್ಕಂದ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- * ಕೋವಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- * ಗೋಡಂಬಿ ಎಂಟು-ಹತ್ತು
- * ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹತ್ತು-ಹನ್ನೆರಡು
- * ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ..?

ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ. ಬಿಸಿಯಾದಾಗ ತುರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು, ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಹಾಲ್ವೆಲ್ಲಾ ಇಂಗಲಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪ, ಕೋವಾ ಹಾಕಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ತೊಳಸಿ ಗುಲ್ಕಂದ್ ಹಾಕಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ತನಕ ತೊಳಸಿ. ನಂತರ ಹಲ್ವಾದ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ.

