



ರುಚಿ ರುಚಿ ಬರ್ಫಿ

ಬರ್ಫಿ ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿ. ವಿವಿಧ ಸ್ವಾದದ ಬರ್ಫಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಸುಲಭ. ಅತಿಥಿಗಳು ಬಂದಾಗ, ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣಪುಟ್ಟ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಿದ್ದಾಗ ದಿಢೀರ್ ಎಂದು ಬರ್ಫಿ ಮಾಡಿ ಬಾಯಿ ಸಿಹಿ ಮಾಡಬಹುದು.

■ ವೇದಾವತಿ ಹೆಚ್.ಎಸ್



ಗೋಡಂಬಿ - ಬಾದಾಮಿ ಬರ್ಫಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಕೆ ಜಾರಿಗೆ ಬಾದಾಮಿ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ಈಗ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಾಗದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗುವವರೆಗೂ ಮಗುಚಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಕೈಬಿಡದೆ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಯಿಂದ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾದಾಮಿ- ಗೋಡಂಬಿ
- ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಕಪ್
- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಜಾಮೂನ್ ಪೌಡರ್ ಬರ್ಫಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ಜಾಮೂನ್ ಪೌಡರ್, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗುವವರೆಗೂ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಮಗುಚಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬರುವಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ ಮಾಡಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಜಾಮೂನ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

