

ಬೇಸನ್ ಮಿಲ್ ಪೌಡರ್ ಬರ್ಫಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿಯಾದ ಬಳಿಕ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ನಿಮಿಷ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಒಲೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮಿಲ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಮಿಲ್ ಪೌಡರ್ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಾಗದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವು ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬರುವಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅಲಂಕರಿಸಲು ಬರ್ಫಿಯ ಮೇಲೆ ಪಿಸ್ತಾ, ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. ಕಾಲು ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಮಿಲ್ ಪೌಡರ್ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ನೀರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಅಲಂಕರಿಸಲು ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ.



ಹುರಿಗಡಲೆ ಬರ್ಫಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹುರಿಗಡಲೆಯನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿಯಿರಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿ ಸೋಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕರಗಿಸಿಕೊಂಡ ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬನ್ನಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಬರಲು ಪ್ರಾರಂಭ ಆದಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬಳಿಕ ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹುರಿಗಡಲೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್
- ನೀರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು ಅಲಂಕರಿಸಲು



ನಿಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯದ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ
ರಾಜಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಡಿ.

ಕುದುಪಾಗಿರುವುದನ್ನು ತಿರೀದಿಸಿ. ಫ್ರೀಡಂ ಅನ್ನು ತಿರೀದಿಸಿ



Freedom
Refined Sunflower Oil



R.K.SWAMY 25092023