



ಆಹಾರ ಅಡುಗೆ



ಡಿಸೆಂಬರ್ ಮಾಸಾಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಸಂಭ್ರಮ. ಹಬ್ಬದ ಸಡಗರ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳಿಂದ. ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಸ್ವಾದ, ಘಮಲನ್ನು ಕೊಡುವ ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಸಂಭ್ರಮಿಸಿ.

■ ಲತಾ ಹೆಗಡೆ

ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ತಿನಿಸು ರುಚಿ ಸೊಗಸು

ಕಲ್ಕಲ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಉಳಿದೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ಬೆರೆಸುತ್ತಾ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಫೋರ್ನ್ ಅಥವಾ ಬಾಚಣಿಗೆಗೆ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಒತ್ತಿ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಹಾಲು ಅಥವಾ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಶುರಿ ರಸ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಚಮಚ
- ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಕೆಲವು ಹನಿ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ



ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಶಂಕರಪೋಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ರವೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತೆಗೆದು ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಎಳ್ಳು, ಉಪ್ಪು ಕರಗಿಸಿದ ಬಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಿಂದ ಉಜ್ಜಿ ಕಲಸಿ. ನೀರು ಬೆರೆಸುತ್ತಾ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ನಂತರ ನಾದಿ ದಪ್ಪಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಕಪ್ಪು ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ

