



ಆಹಾ ಅಡುಗೆ

ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಖುಷಿಗೆ ರುಚಿ ರುಚಿ ಕೇಕ್

ಕೇಕ್‌ಗಳೆಲ್ಲದೆ ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಅಪೂರ್ಣ. ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಕೇಕ್‌ಗಳೆಂದರೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೂ ಇಷ್ಟ. ಮೊಟ್ಟೆ, ಓವನ್ ಇಲ್ಲದೆಯೂ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಕೇಕ್ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

■ ಲತಾ ಹೆಗಡೆ



ಬೆಲ್ಲ, ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಕೇಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಸಿನೀರಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಕದಡಿ, ಜರಡಿ ಮಾಡಿದ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಎಣ್ಣೆ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್, ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಬೆರೆಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಲನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಖರ್ಜೂರದ ತುಂಡುಗಳು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಚಕ್ಕೆ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಟೆನ್ಸಿಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಸುರಿದು ಮೇಲಿಂದ ಎಳ್ಳನ್ನು ಹರಡಿ ಉಪ್ಪು ಹರಡಿದ. ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಟ್ರಾಂಡ್ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮೂವತ್ತರಿಂದ ನಲವತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಚಮಚ
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಅರ್ಧ ಚಿಕ್ಕ ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ, ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಬಿಸಿನೀರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಖರ್ಜೂರದ ತುಂಡುಗಳು, ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಸ್ವಲ್ಪ

ಖರ್ಜೂರ, ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಕೇಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಿಟ್ಟುಗಳು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಮೂರು ಸಲ ಜರಡಿ ಮಾಡಿ. ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಖರ್ಜೂರದ ಪೆಸ್ಟ್, ಎಣ್ಣೆ, ಹಾಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಜರಡಿ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಾಕುತ್ತ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮಿಶ್ರಣದ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿದು ಮೇಲಿಂದ ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಬೇಯಿಸಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಅಥವಾ ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಖರ್ಜೂರದ ಪೆಸ್ಟ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಬೆಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಚಮಚ
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಚಮಚ
- ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳು ಕಾಲು ಕಪ್