

కొబ్బరి, కోకో కేవా పూర్ణం పొరలు వచ్చేలా అమర్చాలి. వాకుతో మనకు కావలసిన విధంగా త్రిభుజాకారం గాని, గుండ్రంగా కాని కట్ చేసుకోవాలి. పలువని స్టీలు లేకు మూసలైనా డైమండ్ ఆకారం, వ్యాదయాకారం వంటివి ఉపయోగించి కూడా మనకు కావలసిన రీతిలో కట్ చేసుకోవచ్చు.

కోకో కొబ్బరి ఉండలు

కావలసిన పదార్థాలు:

- కోకోపాడి - 50 గ్రా
- కొబ్బరిపాడి - 500 గ్రా
- పంచదారపాడి - 600 గ్రా
- జీడివప్పు - 50 గ్రా
- బాదంపప్పు - 50 గ్రా
- మిల్క్ పైన్డ - 400 గ్రా డబ్బా
- నెయ్యి - 50 గ్రా



తయారుచేయు విధానము: కోకో పాడిని కొబ్బరి పాడితో కలిపి ఈ మిశ్రమానికి పంచదార పాడి, నెయ్యిలో వేసి ముక్కలు చేసుకుని జీడివప్పు, బాదంపప్పు, కలుపుకోవాలి. తరువాత మిల్క్ పైన్డ ఉండవచ్చే వరకు కలపాలి. చేతికి నెయ్యి రాసుకుని మనకు కావలసిన సైజులో కోకో కొబ్బరి వుండలు తయారుచేసుకోవాలి.

కోకో కోవా కళ్ళికాయలు

కావలసిన పదార్థాలు:

- పాలు - 2 లీ.
- పంచదార - 200 గ్రా
- కొబ్బరిపాడి - 500 గ్రా
- కోకోపాడి - 50 గ్రా
- పంచదారపాడి - 600 గ్రా
- మిల్క్ పైన్డ - 400 గ్రా పాలడబ్బా



తయారుచేయు విధానము: కోకో, కొబ్బరి, పంచదార పొడలకు మిల్క్ పైన్డ కలిపి కోకో, కొబ్బరి కోవా ముద్ద తయారుచేసుకోవాలి. 2 లీటర్లు పాలు బాగా తిప్పుతూ కాచి, దగ్గరకు వచ్చాక పంచదార కలిపి, 300 గ్రా కోవా అయ్యేలా తయారుచేయాలి. తయారైనా కోవాను కావలసిన సైజులో ఉండ తీసుకుని అరవేతిలో పెట్టుకొని పలువగా వత్తుతూ చిన్న పూరి సైజులో చేసి, మధ్యలో కోకో పూర్ణం పెట్టి రెండు అంగుళాల పొడవు కోవా కళ్ళికాయలు తయారుచేయాలి.

కోకో కేక్

కావలసిన పదార్థాలు:

- మైదా - 1/4 కేజీ
- పంచదార - 300 గ్రా
- గుడ్డు - 8
- బేకింగ్ పౌడర్ - 4 స్పూన్లు
- నెయ్యి - 150 గ్రా
- వెనిల్నా (లేదా) సైనాపిల్ ఎసెన్స్ - 4 చెంబాలు



- కోకో పాడి - 50 గ్రా
- ఊబిపూటీ ముక్కలు - 50 గ్రా
- జీడివప్పు ముక్కలు - 25 గ్రా

తయారుచేయు విధానము: పంచదారలో గుడ్డు ఒకదాని తరువాత ఒకటి కలుపుతూ, వెనిల్నా లేదా సైనాపిల్ ఎసెన్స్ వేసి బాగా పంచదార కరిగి మరగవచ్చేలా కలపాలి తరువాత బేకింగ్ పౌడర్, మైదా, కోకో పాడి, నెయ్యి, ఊబిపూటీ, జీడివప్పు ముక్కలు అన్నీ వేసి మరొకసారి బాగా కలిపి ముందుగా నెయ్యి రాసి ఉంచుకున్న వెడల్పాటి ఎత్తు తక్కువ గిన్నెలో పోసి ఓవెన్లో 150 డిగ్రీ వద్ద 20 నుంచి 25 నిమిషాలు బేక్ చెయ్యాలి. చాలా రుచికరమైన కోకో కేక్ తయారవుతుంది.

కోకో కొబ్బరి బిస్కెట్లు

కావలసిన పదార్థాలు:

- మైదా - 1/4 కేజీ
- పంచదారపాడి - 125 గ్రా
- కొబ్బరికోరు - 100 గ్రా
- కోకో పాడి - 50 గ్రా
- వంటనీరు - 5 గ్రా
- వెన్న (లేదా) డాల్డా - 125 గ్రా
- పాలు - 50 మి.లీ.



తయారుచేయు విధానము: పంచదారపాడి, వెన్న (లేదా) డాల్డా, ఎసెన్స్ మూడు ఒక గిన్నెలో వేసి 50 మి.లీ. పాలతో బాగా కలిపి తరువాత మైదా వేసి కలిపి, ముద్ద చెయ్యాలి. ఈ ముద్దను చపాతీలా చేసి మనకు కావలసిన ఆకారంలో బిస్కెట్లు కట్ చేసి, డ్రైలో పెట్టి 150 డిగ్రీల వద్ద 10 నిమిషాలు బేక్ చేయాలి.

డా. బి.ఎన్.జి.ఆర్. నాయుడు

ప్రోగ్రం కో-ఆర్డినేటర్,

కృషి విజ్ఞాన కేంద్రము, కలవచర్ల

బి.బి. లక్ష్మీ కుమారి

ముఖ్య సాంకేతిక అధికారి,

కృషి విజ్ఞాన కేంద్రము, కలవచర్ల

కృషి విజ్ఞాన కేంద్రము 2015

కోకో పాడి తో బిలువ ఆధారిత వదార్థాల తయారీ



కృషి విజ్ఞాన కేంద్రము

కేంద్ర పొగాకు పరిశోధనా సంస్థ (భారతీయ వ్యవసాయ పరిశోధనా మండలి)

కలవచర్ల, రాజానగరం మండలం

తూర్పు గోదావరి జిల్లా,

ఆంధ్రప్రదేశ్ - 533297.

కోకోను కొబ్బరి తోటలలో అంతరపంటగా సాగు చేస్తారు, ఇంటివంటలలో కోకో పొడితో అనేక రకాల రుచికరమైన సాంప్రదాయ వంటలను తయారు చేయవచ్చు. కోకో పొడితో కేవలం చాక్లెట్లు, బిస్కెట్లు, కేకులు మాత్రమే కాకుండా సాంప్రదాయ పిండి వంటలైన బూరెలు, బొబ్బట్లు, కజ్జికాయలు, పాయసం మొదలగు వాటిని తయారుచేయవచ్చు.

కోకో బూరెలు

- కావలసిన పదార్థాలు:**
 మొరుంగా ఆడించిన బియ్యపు పిండి - 300 గ్రాములు
 మినపప్పు - 1/4 కేజీ
 ఇడ్లీ రవ్వ - 50 గ్రా
 పంచదార - 600 గ్రా
 కోకో పొడి - 50 గ్రా
 కొబ్బరి పొడి - 1/2 కేజీ
 ఉప్పు - 1/2 చెంచా
 మిల్క్ పౌడర్ - 400 గ్రా డబ్బా
 నూనె - 1/2 కేజీ



తయారు చేయు విధానము: మొదట బూరెలకు పూర్ణం తయారుచేసి ఉంచుకోవాలి 500 గ్రాంల కొబ్బరి పొడికి 50 గ్రాంల కోకో పొడి కలిపి, ఈ మిశ్రమానికి 500 గ్రా పొడి చేసి వుంచుకున్న పంచదారను వేసి బాగా కలపాలి, తరువాత మిల్క్ పౌడర్ డబ్బా 400 గ్రా (అతి చిక్కటి పాలను) కొద్దికొద్దిగా పోసుకుంటూ (1 లీటరు పాలు 200 మి.లీ. అయ్యేలా కాచిన పాలు కాని) ముద్దలా కలుపుకోవాలి, ఈ ముద్దను మనకు కావలసిన సైజులో చిన్న చిన్న వుండలుగా (నిమ్మకాయ సైజులో) చేసి ప్రక్కన వుంచుకోవాలి. మొరుంగా ఆడించి వుంచుకున్న బియ్యపు పిండిలో 50 గ్రాంల ఇడ్లీ రవ్వను కలపాలి. మెత్తగా రుద్దిన మినపిండి చేర్చి కొద్దిగా ఉప్పు, రెండు చెంచాలు పంచదార వేసి బూరె పిండిలా కలిపిన తరువాత ఒక్కొక్క ఉండను బూరెల పిండిలో ముంచి తీసి మరిగిన నూనెలో వేసి నెమ్మదిగా తిప్పుతు బాగా ఉడికిన తరువాత దేవాలి. ఈ విధంగా మన సాంప్రదాయ వంటకం అయిన బూరెను, కోకో పొడిని వాడి తయారుచేసుకోవచ్చు. చిన్నపిల్లలు చాక్లెట్ రుచి, వాసనతో కూడిన బూరెలను ఇష్టపడతారు.

కోకో బొబ్బట్లు

- కావలసిన పదార్థాలు:**
 మైదాపిండి - 1/4 కేజీ
 నెయ్యి - 4 చెంచాలు
 ఉప్పు - తగినంత
 యాలకులపొడి - 1/2 చెంచా
 కొబ్బరి పొడి - 250 గ్రా
 కోకో పొడి - 25 గ్రా
 పంచదార - 300 గ్రా



- మిల్క్ పౌడర్ - 200 గ్రా డబ్బా
 నూనె/నెయ్యి - తగినంత

తయారు చేయు విధానము: మొదట పంచదారను పొడి చేసుకుని కొబ్బరి పొడి, కోకో పొడిలను బాగా కలుపుకొని దీనికి మిల్క్ పౌడర్ (అతి చిక్కటి పాలను) కాని (1 లీటరు పాలు 200 మి.లీ. అయ్యేలా కాచిన పాలు కాని) కలుపుతూ, పూర్ణం చేసుకోవాలి. తరువాత మైదాపిండిలో ఉప్పు, యాలకుల పొడి, నెయ్యి కొంతల ప్రకారం కలుపుకొని చపాతి ముద్దలా తయారు చేసి ఒక గంట ప్రక్కన ఉంచుకోవాలి. తరువాత నిమ్మకాయ సైజు మైదాపిండి ఉండ తీసుకొని చపాతి వత్తి, మధ్యలో కోకో పూర్ణం వుంచి చుట్టూ మైదాతో చేసిన చపాతిని దగ్గరకు తీసుకొని వచ్చి, పూర్ణాన్ని అంతా మూసివేయాలి. మరలా చపాతి కర్రతో నెమ్మదిగా వత్తుకుంటూ బొబ్బట్లు తయారు చేసి పెనం మీద నెయ్యి వేసి కాలాలి. ఈ బొబ్బట్లు ఎంతో రుచిగాను, పిల్లలు, పెద్దలు ఇష్టంగా తినేలా మరియు అకర్షణీయంగా వుంటాయి.

కోకో కజ్జికాయలు

- కావలసిన పదార్థాలు:**
 మైదాపిండి - 1/2 కేజీ
 నెయ్యి - 4 చెంచాలు
 ఉప్పు - చిటికెడు
 కొబ్బరి కోరు - 500 గ్రా
 కోకో పొడి - 50 గ్రా
 పంచదార - 600 గ్రా
 మిల్క్ పౌడర్ - 200 గ్రా డబ్బా
 నేతిలో వేయించిన జీడివప్పు - 50 గ్రా
 నూనె - 1/2 కేజీ



తయారు చేయు విధానము: మైదా పిండిలో నాలుగు చెంచాలు నెయ్యి, చిటికెడు ఉప్పు వేసి తగినంత నీళ్ళు కలిపి, చపాతి పిండిలా ముద్ద చేయాలి. కజ్జికాయల్లో ఫిల్లింగ్ కోసం ముందుగా చెప్పిన విధంగా కొబ్బరి కోరు, కోకో పొడి, పంచదార పొడి, వేయించిన జీడివప్పు ముక్కలు మరియు కొద్దిగా మిల్క్ పౌడర్ వేసి తడిపొడి గా కలిపి ప్రక్కన ఉంచుకోవాలి. నిమ్మకాయంత మైదా పిండి చపాతిలా చేసి మధ్యలో కోకో-కొబ్బరి లన్నోరాను పెట్టి, కజ్జికాయలా చెక్కతో పత్తి నూనెలో వేయించి తీసుకోవాలి.

కోకో పాయసం (ఖిర్)

- కావలసిన పదార్థాలు:**
 కోకో పొడి - 50 గ్రా
 సెమియా - 1/4 కేజీ
 పాలు - 2 లీటర్లు



- కొబ్బరి కోరు - 100 గ్రా
 జీడివప్పు - 50 గ్రా
 కిస్ మిస్ - 25 గ్రా
 నెయ్యి - 4 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానము: సెమియా, జీడివప్పు, కిస్ మిస్ లను నెయ్యి వేసి విడి విడిగా వేసి, ప్రక్కన పెట్టుకోవాలి. పాలు మరిగించి, వేయించిన సెమియా వేసి, బాగా ఉడికించాలి. కొద్దిగా పు బియ్యం కూడా ఉడికించి కలుపుకోవచ్చు. ఒక గ్లాసు కాచి చల్లార్చిన పాలలో కోకో పొడి వేసి పలుచని పేస్టులా కలిపి, ఉడికిన సెమియాకు కలపాలి. జీడివప్పు, కిస్ మిస్, నెయ్యి వేయించి కలపాలి. చివరిగా కొబ్బరి పొడి లేదా కోరు కలిపి వేడిగా వడ్డించుకోవచ్చు లేదా ఫ్రిజ్ లో పెట్టి చల్లగాన తినవచ్చు.

కోకో బ్రెడ్ రోల్స్

- కావలసిన పదార్థాలు:**
 కోకో పొడి - 50 గ్రా
 కొబ్బరి కోరు - 600 గ్రా
 మిల్క్ పౌడర్ - 400 గ్రా డబ్బా
 పంచదార - 600 గ్రా
 బ్రెడ్ - 2 ప్యాకెట్స్
 నూనె - 1/2 కేజీ



తయారుచేయు విధానము: ముందుగా కోకో కొబ్బరి పూర్ణం పైన చెప్పిన విధంగా తయారు చేసుకొని ప్రక్కన ఉంచుకోవాలి. తరువాత బ్రెడ్ ముక్కలకు ఎర్రగా ఉన్న అంచులు కట్ చేసి, నెయ్యి రాసిన ప్లాస్టిక్ పేపరు మీద వుంచి కొద్దిగా నీళ్ళు చిలక రించి తడిచేయాలి. తడిచేసిన బ్రెడ్ పూర్ణం చుట్టూ వచ్చేలా నొక్కతూ బ్రెడ్ పూర్ణం చుట్టూ వచ్చేలా చూసుకోవాలి. ఈ విధంగా అన్నీ తయారు చేసిన తరువాత మరిగిన నూనెలో బ్రెడ్ రోల్స్ వేసి గోధుమ వర్ణంలో వచ్చేదాకా వేయించి, తీసుకోవాలి.

కోకో బ్రెడ్ శాండవిచ్

- కావలసిన పదార్థాలు:**
 బ్రెడ్ - 1 పాకెట్
 కోకో పొడి - 50 గ్రా
 కొబ్బరి పొడి - 500 గ్రా
 పంచదార పొడి - 600 గ్రా
 మిల్క్ పౌడర్ - 400 గ్రా డబ్బా
 నెయ్యి/నూనె - 100 గ్రా



తయారుచేయు విధానము: బ్రెడ్ ముక్కల అంచులు కత్తిరించి ఒక్కొక్క బ్రెడ్ ముక్కను పెనం పై చెంచా నెయ్యి చొప్పున వేసి దోరగా కాలాలి లేదా టోస్టు చేయాలి. ముందుగా తయారుచేసి ఉన్న కోకో కొబ్బరి పూర్ణం చపాతి కర్రతో పలుచగా వత్తాలి, ఒక బ్రెడ్ పైను కోకో కొబ్బరి పూర్ణం పలుచని పొర, మరలా దానిపై బ్రెడ్ పైను వేసి, నాలుగు బ్రెడ్ ముక్కల మధ్య మధ్య లో మూడు వరసలు