



ಹಬ್ಬದ ತಿಂಡಿಗಳು

(ಅಡುಗೆ ಬರಹಗಳು)



<http://honalu.net>

ಮುನ್ನುಡಿ

ಹಲವಾರು ದಿನಗಳಿಂದ ಹೊನಲಿನಲ್ಲಿ ಮೂಡಿಬಂದಿರುವ ತಿಂಡಿಗಳ ಸುತ್ತಲಿನ ಬರಹಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟುಮಾಡಿ, ಸುಗ್ಗಿಹಬ್ಬದ ಈ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಓದುಗರಿಗಾಗಿ ಮಿನ್ನೋದುದುಗೆಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಹೊರತರಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹಬ್ಬದ ದಿನಗಳಂದು ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಈ ಮಿನ್ನೋದುದುಗೆ ನಿಮಗೆ ನೆರವಾಗಬಲ್ಲದು. ಓದಿ, ನಿಮ್ಮ ಗೆಲೆತಿಯರು, ಗೆಲೆಯರು ಹಾಗು ನೆಂಟರೊಂದಿಗೆ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳಿ.

- ಹೊನಲು ನಡೆಸುಗರು

ತಿಳಿಸುವಿಕೆ:

ಈ ಹೊತ್ತಿಗೆಯಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಬರಹಗಳ ಹಕ್ಕುಗಳು ಬರಹಗಾರರು ಮತ್ತು ಹೊನಲು ತಂಡಕ್ಕೆ ಸೇರಿವೆ. ಬರಹಗಳ ಆಯ್ಕೆ ಬಾಗವನ್ನು ಇಲ್ಲವೇ ಇಡೀ ಬರಹವನ್ನು ಬೇರೆ ಕಡೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಬಯಸುವವರು ಬರಹದಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲವೇ ಲಿಪಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಮಾರ್ಪಾಡುಗಳನ್ನು ಮಾಡದೇ, ಬರಹಗಾರರ ಹೆಸರನ್ನು ಮತ್ತು ಹೊನಲು ಮಿಂಬಾಗಿಲಿನಿಂದ (honalu.net) ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸುತ್ತಾ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಬರಹಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಿರುವ ಚಿತ್ರಗಳ ಸೆಲೆಗಳನ್ನು ಆಯಾ ಬರಹದ ಕೆಳಗಡೆ ಕೊಡಲಾಗಿದ್ದು, ಅವುಗಳ ಹಕ್ಕುಗಳು ಆ ಸೆಲೆಗಳದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಮುಂಪುಟ ಕಟ್ಟಣೆ : ರತೀಶ ರತ್ನಾಕರ

ಹೊರಹೊಮ್ಮಿಕೆ : 15.01.2016

ಮಿಂಬಲೆಯ ವಿಳಾಸ : <http://honalu.net/>

ಮಿಂಚೆ : minche@honalu.net

ಒಳನೋಟ

ಹಬ್ಬದ ವಿಶೇಷ ಕಾಯಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು.....	4
ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ: ಹೋಳಿಗೆ.....	6
ಸಿಹಿ ಸಿಹಿಯಾದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಪಾಯಸ.....	7
ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷ ತಿಂಡಿ - ಶಂಕರವಾಳಿ.....	8
ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕರಿಗಡಬು.....	10
ಗಣಪತಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ.....	11
ಮೈಸೂರ್ ಪಾಕ್ ಮಾಡುವ ಬಗೆ.....	12
ರವೆ ಉಂಡೆ.....	13
ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಬೇಸಿನ್ ಲಾಡು.....	14
ಮಾಡಿ ಸವಿಯೋಣ ಕಾಶಿ ಹಲ್ವ!.....	15
ಅನ್ನದ ಕೇಸರಿಬಾತ್.....	16
ನವರಾತ್ರಿ ಹಬ್ಬದ ತಿಂಡಿ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು.....	17
ಕಡಲೆಕಾಳು ಉಸಲಿ.....	19
ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಉಸಲಿ.....	20
ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಗರಿ ಗರಿ ಚಕ್ಕುಲಿ.....	22

ಹಬ್ಬದ ವಿಶೇಷ ಕಾಯಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು

- ಕಲ್ಪನಾ ಹೆಗಡೆ.



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

1. 1 ಕಾಯಿ
2. 2 ಉಂಡೆ ಬೆಲ್ಲ.
3. 1/2 ಕೆ.ಜಿ. ಚಿರೋಟಿ ರವೆ.
4. 1/4 ಕೆ.ಜಿ. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು
5. ಉಪ್ಪು
6. ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ಬಗೆ:

ಮೊದಲು ಕಾಯಿ ಹೂರಣವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಕಾಯಿಯನ್ನು ತುರಿದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತುರಿದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸವಟಿನಿಂದ ಕಲಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಪಾಕ ಬಂದ ನಂತರ ಇಳಿಸಿ, ಆರಿದ ನಂತರ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಒಬ್ಬಟ್ಟನ್ನು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಚಿರೋಟಿ ರವೆಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ 5 ನಿಮಿಶಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿಡಿ. ಅನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, 1 ಚಮಚ ಹಳದಿವುಡಿ, ಕಲಸಲಿಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಚುಕಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು 1/2 ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಅದರಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಕಾಯಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆಯನ್ನು ತುಂಬಿ, ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಅತವಾ ಒಬ್ಬಟ್ಟು ಮಾಡುವ ಹಾಳೆ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು, ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಲಟ್ಟಣಗೆಯಿಂದ ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಕಾವಲಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ನಿದಾನವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ಒಬ್ಬಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಲು ನೀಡಿ.

ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ: ಹೋಳಿಗೆ

- ಆಶಾ ರಯ್.



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು: 250 ಗ್ರಾಂ

ಉಪ್ಪು: 2 ಚಿಟಿಕೆ

ಅರಿಶಿನ: 1/4 ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ: 2 ಚಮಚ

ಹೂರಣಕ್ಕೆ;

ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ: 250 ಗ್ರಾಂ

ಬೆಲ್ಲ: 250 ಗ್ರಾಂ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ: 1/4 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ಬಗೆ:

1. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಬಿಡಿ.
2. ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೇಳೆ ನೀರನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
3. ನೀರು ತೆಗೆದ ಬೇಳೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ, ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿ ಹೂರಣ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವ ತನಕ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ, ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ.
4. ಹೂರಣ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಮಿಕ್ಸರಿನಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಪೂರಿ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡು, ಹೂರಣ ತುಂಬಿ ಹೋಳಿಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ.
5. ಕಾದ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಕಾಯಿಸಿ, ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಸಿಹಿ ಸಿಹಿಯಾದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಪಾಯಸ

- ಪ್ರತಿಬಾ ಶ್ರೀನಿವಾಸ್.



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ಕ್ಯಾರೆಟ್ - 1/4 ಕೆ.ಜಿ

ಹಾಲು - 1/2 ಲೀಟರ್

ತುಪ್ಪ - 100 ಗ್ರಾಂ

ಸಕ್ಕರೆ - 100 ಗ್ರಾಂ

ದ್ರಾಕ್ಯಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತಾ, ಬಾದಾಮಿ- 1 ಲೋಟ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ತುರಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ತುರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬೇಯಿಸಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಅದು ಬಿಸಿಯಾದ ಬಳಿಕ ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಹಾಲು ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ದ್ರಾಕ್ಯಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾವನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಕುದಿಸಿದ ಪಾಯಸಕ್ಕೆ ಹಾಕಿದರೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಪಾಯಸ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

(ಚಿತ್ರಸೆಲೆ: foodviva.com)

ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷ ತಿಂಡಿ - ಶಂಕರಪಾಳೆ

- ಆಶಾ ರಯ್.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಕ್ಕರೆ: 1 ಲೋಟ

ತುಪ್ಪ: 3/4 ಲೋಟ

ನೀರು: 1 ಲೋಟ

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು: 4 ಲೋಟ

ಅಡಿಗೆ ಸೋಡಾ: 1 ಚಿಟಿಕೆ

ಉಪ್ಪು: 1/4 ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ: ಕರಿಯಲು

ಮಾಡುವ ಬಗೆ:

1. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು, ತುಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ. ಸಕ್ಕರೆ ತುಪ್ಪ ಕರಗುವವರೆಗೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ.
2. ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅಡಿಗೆ ಸೋಡಾ ಕಲಿಸಿ.
3. ಸಕ್ಕರೆ ತುಪ್ಪದ ನೀರು ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
4. ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ 1 ಗಂಟೆ ಬಿಡಿ.
5. ದೊಡ್ಡ ಲಿಂಬೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಪಾತಿ ಮಣೆಯ ಮೇಲೆ 1/2 ಇಂಚು ದಪ್ಪದ ರೊಟ್ಟಿಯ ಹಾಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ.
6. ಚಾಕುವಿನಿಂದ ವಜ್ರದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಬಿಸಿ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಗಾಳಿ ಆಡದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಡಿ. ಶಂಕರಪಾಳಿಯನ್ನು 15 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಇಡಬಹುದು.

ಗೆಣೇಶ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕರಿಗಡಬು

- ಕಲ್ಪನಾ ಹೆಗಡೆ.



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

- 1 ಸೇರು ಚಿರೋಟಿ ರವೆ.
- 1 ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ
- 2 ಸೇರು ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ
- 5 ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
- ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಮೊದಲು ಚಿರೋಟಿ ರವೆಯನ್ನು 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೀರು ಹಾಕಿ ನೆನಸಿಡಿ. ಆನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಚಿಟಿಕೆ (ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು) ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ತುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಗೂ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯನ್ನು ಬೇರೆಯಾಗಿ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆನಂತರ ಕೊಬ್ಬರಿಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಕಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಲಟ್ಟಣಗೆಯಿಂದ ತೆಳ್ಳಗೆ ಒರೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರಮೇಲೆ ನೀವು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿದ್ದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಬಳಿಕ ಒರೆದುಕೊಂಡ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಎಲ್ಲೂ ಒಡೆಯದ ಹಾಗೆ ಮಡಿಕೆ ಮಾಡಿ, ಮಡಿಕೆಯ ತುದಿಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಅಂಟುವಂತೆ ಒತ್ತಿರಿ. ಆನಂತರ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟು ಕರಿಯಿರಿ. ಸಾಮನ್ಯ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿ ಗರಿ ಆಗುತ್ತೆ. ತಯಾರಿಸಿದ ಕರಿಗಡಬನ್ನು ತಿನ್ನಲು ನೀಡಿ.

ಗಣಪತಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ

- ಆಶಾ ರಯ್.



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ಹೆಸರುಬೇಳೆ: 1/2 ಬಟ್ಟಲು

ಬೆಲ್ಲ: 1/4 ಬಟ್ಟಲು

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ: 1/2 ಬಟ್ಟಲು

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ: 1/4 ಚಮಚ

ಗೋಡಂಬಿ: 8-10

ತುಪ್ಪ: 1 ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ಬಗೆ:

ಒಂದು ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಕೆಂಪಾಗುವರೆಗೆ ಹುರಿದು, ತಣ್ಣಗಾಗಲು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅದೇ ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ 1/2 ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ. ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಕಾಯಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಬೆರೆತ ಮೇಲೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಹುರಿದ ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಸೇರಿಸಿ. ಉಳಿದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ ಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದು ಸೇರಿಸಿದರೆ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ ಸಿದ್ಧ. ರುಚಿಯಾದ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ ಗಣಪನಿಗೆ ಎಡೆ ಇಡಿ. ಹುರಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸರಿನಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಯೂ ಹಾಕಬಹುದು.

ಮೈಸೂರ್ ಪಾಕ್ ಮಾಡುವ ಬಗೆ

- ಕಲ್ಪನಾ ಹೆಗಡೆ.



ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೈಸೂರ್ ಪಾಕ್ ಅಂದ್ರೆ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಬರತ್ತೆ ಅಲ್ಲಾ? ಆದರೆ ಎಶ್ಲೋ ಜನರಿಗೆ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಮೈಸೂರ್ ಪಾಕ್ ತಿನ್ನಲು ಹೆದರಿಕೆ! ಅದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪದ ಬದಲು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರ್ ಪಾಕ್ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ಅಂತ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾ? ಹಾಗಾದರೆ ಇಲ್ಲಿ ನೋಡಿ! ಮಾಡಿ! ತಿಂದು ನೋಡಿ!!

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

1 ಲೋಟ ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು

1 ಲೋಟ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಅತವಾ 1 ಲೋಟ ತುಪ್ಪ

2 ಲೋಟ ಸಕ್ಕರೆ

ಮಾಡುವ ಬಗೆ:

ಮೊದಲು ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಅರ್ಧ ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ನೀರಿನ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಆಮೇಲೆ ಸವಟಿನಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ, ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಅತವಾ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸುತ್ತಾ ಇರಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸುತ್ತಾ ಇರಿ. ಆಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆಯಿಂದ ನೊರೆಯ ತರಹ ಮೇಲ್ಗಡೆ ಉಬ್ಬಿ ಬಂದಾಗ ಆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ಮೈಸೂರ್ ಪಾಕನ್ನು ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಲು ನೀಡಿ.

(ಚಿತ್ರ ಸೆಲೆ: cakechooser.com)

ರವೆ ಉಂಡೆ

- ಕಲ್ಪನಾ ಹೆಗಡೆ.



ಇದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಉತ್ತರಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯ ತಿನಿಸು ರವೆ ಉಂಡೆ. ಕೆಲವರು ತಿಂದಿರಬಹುದು ಅಲ್ಲಾ? ರವೆ ಉಂಡೆ ತಿಂದವರಿಗೆ ಗೊತ್ತಿರತ್ತೆ ಎತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿರತ್ತೆ ಅಂತ. ತಿನ್ನಬೇಕು ಅಂದಾಗ ನಾವು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸುಲಬವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ರವೆ ಉಂಡೆ ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ ಅಂತ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾ? ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಇಲ್ಲಿದೆ ನೋಡಿ.

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ. ರವೆ, ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ. ಸಕ್ಕರೆ, 250 ಗ್ರಾಂ ತುಪ್ಪ, 1 ಲೋಟ ನೀರು, ಕಾಯಿತುರಿ, ಚೆಟಿಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ.

ಮಾಡುವ ಬಗೆ

ರವೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹುರಿದ ರವೆಯನ್ನು ಕಾಯಿತುರಿ, ಚೆಟಿಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಣಲೆಯಿಂದ ಬಿಟ್ಟ ನಂತರ ಆರಲಿಕ್ಕೆ ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ನಂತರ ಕಯ್ಯಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಉಂಡೆಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ರವೆ ಉಂಡೆಯನ್ನು ತಿನ್ನಲು ನೀಡಿ.

ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಬೇಸಿನ್ ಲಾಡು

- ಕಲ್ಪನಾ ಹೆಗಡೆ.



ಬೇಸಿನ್ ಲಾಡು ಅಂದರೆ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಬರತ್ತೆ. ಬೇಸಿನ್ ಲಾಡುವನ್ನು ನಾನಾ ತರಹದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಬೇಸಿನ್ ಲಾಡು. ಇದು ಎಲ್ಲರ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಅದರಲ್ಲೂ ಮಕ್ಕಳ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ತುಂಬಾ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಬೇಸಿನ್ ಲಾಡು ಮಾಡುವುದು ಸುಲಬ ಹಾಗೇ ತಿನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಬಲು ರುಚಿ. ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವ ಆಸಕ್ತಿ ಇದೆಯಾ? ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಇಲ್ಲಿದೆ ತಮ್ಮ ಮುಂದೆ.

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ. ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ. ಸಕ್ಕರೆ, 200 ಗ್ರಾಂ ತುಪ್ಪ.

ಮಾಡುವ ಬಗೆ

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಆನಂತರ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹುರಿದ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಯ್ಯಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ಬೇಸಿನ್ ಲಾಡುವನ್ನು ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಲು ನೀಡಿ.

ಮಾಡಿ ಸವಿಯೋಣ ಕಾಶಿ ಹಲ್ವೆ!

- ಕಲ್ಪನಾ ಹೆಗಡೆ



ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು:

- 5 ಕೆ. ಜಿ.ಕುಂಬಳಕಾಯಿ
- 2 ಕೆ. ಜಿ. ಸಕ್ಕರೆ
- ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
- ಅರ್ಧ ಲೋಟ ಹಾಲು
- 100 ಗ್ರಾಂ ತುಪ್ಪ
- 5 ಎಸಳು ಕೇಸರಿ

ಮಾಡುವ ಬಗೆ:

ಕುಂಬಳಕಾಯಿಯನ್ನು ತುರಿದು ಬೇಯಿಸಲಿಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಉಳಿಸಿ, ಉಳಿದ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಂಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಕೇಸರಿ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಬರುವ ತನಕ (ಪಾತ್ರೆ ಬಿಡುವ ತನಕ) ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡುತ್ತಾ ಇರಿ. ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಇಳಿಸಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ಕಾಶಿ ಹಲ್ವವನ್ನು ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಲು ನೀಡಿ.

ಅನ್ನದ ಕೇಸರಿಬಾತ್

- ಕಲ್ಪನಾ ಹೆಗಡೆ.



ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅನ್ನದ ಕೇಸರಿ ಬಾತ್ ಮನೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಮದುವೆ ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸುಗಳಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸು ಎಂದು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಅನ್ನದ ಕೇಸರಿ ಬಾತ್‌ನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ ಅಂತ ತಿಳಿಯಬೇಕಾ? ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿರಾ?

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು

2 ಸೇರು ಅಕ್ಕಿ (ಸಣ್ಣ ಅಕ್ಕಿ), 4 ಸೇರು ಸಕ್ಕರೆ, ಅರ್ಧ ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣು, 100 ಗ್ರಾ ಕೇಸರಿ, 200ಗ್ರಾಂ ತುಪ್ಪ, ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಹಾಲು, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡುವ ಬಗೆ

ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಅನ್ನವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅನ್ನದ ಜೊತೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ತುಪ್ಪ, ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಶ ನೆನಸಿ ಕಿವುಚಿ ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಆಮೇಲೆ ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸುತ್ತಾ ಇರಿ. ಪಾಕ ಬಂದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಉಗುಳುವ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹಾಗೂ ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ಕೇಸರಿಬಾತ್‌ನ್ನು ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಲು ನೀಡಿ.

ನವರಾತ್ರಿ ಹಬ್ಬದ ತಿಂಡಿ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು

- ಆಶಾ ರಯ್.



ನವರಾತ್ರಿ ಅಂದರೆ ಒಂಬತ್ತು ಇರುಳು ಎಂದು. ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ದೇವಿಯ ಒಂಬತ್ತು ರೂಪವನ್ನು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಒಂಬತ್ತು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಉಪವಾಸ ಮಾಡುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಉಪವಾಸ ಮಾಡುವಾಗ ಬಹಳ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದಾದಂತ ಒಂದು ತಿಂಡಿ. ಮಾಡಿ ನೋಡಿ ಉಪವಾಸದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ (ಸಾಬೂದಾನಿ) ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ

ಬಟಾಟೆ/ಆಲೂಗಡ್ಡೆ: 1

ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಶೇಂಗಾ/ಕಡ್ಲೆಬೀಜ: 3 ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ: 1/2 ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ: 1 ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ

ಹಸಿಮೆಣಸು: 2-3

ಅರಿಶಿನ: 1/4 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಕರಿಬೇವು: ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ಬಗೆ:

1. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ರಾತ್ರಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಮುಳುಗುವಷ್ಟೆ ನೀರು ಹಾಕಿ, ನೀರು ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಅಂಟಾಗುತ್ತದೆ.
2. ಬೆಳಗ್ಗೆ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಉದುರುದುರಾಗಿ ಮೆತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಕಡ್ಲೆಬೀಜ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.
3. ಇನ್ನೊಂದು ಕಡೆ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
4. ಒಂದು ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ತಿರುಗಿಸಿ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು ಮತ್ತು ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
5. ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಸೇರಿಸಿ 2-3 ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ.
6. ಮೊದಲು ಕಲಸಿಟ್ಟ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಎಡತರ (medium) ಉರಿಯಲ್ಲಿ 4-5 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಮೆತ್ತಾಗಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನೊಂದಿಗೆ ಬಡಿಸಿ.

ಕಡಲೆಕಾಳು ಉಸಲಿ

- ರೇಶ್ಮಾ ಸುದೀರ್.



ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಕಡಲೆಕಾಳು ---- 150ಗ್ರಾಂಮ್

ಕಾಯಿ ತುರಿ ---- 1 ಬಟ್ಟಲು

ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ - 1 ಚಮಚ

ಶುಂಠಿ ----- 1 ಇಂಚು

ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು - 7-8 ಅತವ ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 4-5

ಎಣ್ಣೆ ----- 3 ಟಿ ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ಬಗೆ

ಕಡಲೆಕಾಳನ್ನು ರಾತ್ರಿ ನೆನೆ ಹಾಕಿ (ಬೇಕಾದರೆ ಸಣ್ಣ ಮೊಳಕೆ ಬರಿಸಿ) ನೆಂದ ಕಡಲೆಕಾಳನ್ನು ಕುಕ್ಕರ್ ಗೆ ನೀರು, ಸಲ್ಫ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ 2 ಸೀಟಿ ಬರಿಸಿ. ಒಂದು ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಜಜ್ಜಿದ ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಕಾಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ನೀರು ಆರುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಕಾಯಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ, ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿ ರುಚಿ ನೋಡಿ ಬೇಕಾದರೆ ಸಲ್ಫ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ತಿರುಗಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ಕಡಲೆಕಾಳಿನ ಉಸಲಿ ತಯಾರಾಯಿತು.

ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಉಸಲಿ

- ಬ್ರಮರಾಂಬ.ಎನ್.ಎಮ್



ಏನೇನು ಬೇಕು?

1. ಅಕ್ಕಿ - 1/4 ಕೆ.ಜಿ
2. ಹೆಸರು ಬೇಳೆ - 100 ಗ್ರಾಮ್
3. ಹುರುಳಿ ಕಾಯಿ - 100 ಗ್ರಾಮ್
4. ಕ್ಯಾರೆಟ್ - 1
5. ಆಲುಗೆಡ್ಡೆ - 1
6. ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು - 1
7. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ- ನಾಲ್ಕು
8. ಈರುಳ್ಳಿ - ದಪ್ಪ ಗಾತ್ರದ ಒಂದು
9. ಎಣ್ಣೆ - 4 ಚಮಚ
10. ಕಾಯಿ ತುರಿ - 1 ಓಳು
11. ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಕಾಳು ಮೆಣಸು - ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ

12. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮತ್ತು ಕರಿಬೇವು

13. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಹೇಗೆ ಮಾಡುವುದು?

1. ಈರುಳ್ಳಿ, ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾರಟ್‌ನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
2. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿ ಆಮೇಲೆ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕದೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
3. ಹುರಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
4. ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಕರಿಬೇವನ್ನು ಕ್ರಮವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು.
5. ಒಗ್ಗರಣೆ ಆದ ಮೇಲೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆಂದಿರುವ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಎರಡರಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು.
6. ಕುದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಕಯ್ಯಾಡುತ್ತಿರಬೇಕು. ಆಮೇಲೆ ಕಾಯಿತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಯ್ಯಾಡುತ್ತಿರಬೇಕು.
7. ಅಕ್ಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಯ್ಯಾಡಬೇಕು.
8. ಒಲೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣನ್ನು ಹಿಂಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಸಿಂಗರಿಸಬೇಕು.

ಈ ತಿಂಡಿ ಹದುವುಳ್ಳ ಒಳ್ಳೆಯದು ಯಾಕಂದರೆ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮಯ್ಯಿಗೆ ತಂಪನ್ನೀಯುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಬೆಳಗಿನ ತಿಂಡಿಯಾಗಿ ಇಲ್ಲವೆ ಸಂಜೆಯ ತಿಂಡಿಯಾಗಿಯೂ ಬಳಸಬಹುದು. ಮೊಸರಿನೊಂದಿಗೆ ಇದನ್ನು ತಿಂದರೆ ಇದರ ರುಚಿ ಇಮ್ಮಡಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೊಸರು : ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಈ ತಿಂಡಿಯನ್ನು ಮಾಡಿದರೆ ಸಂಜೆಯಾದರೂ ಇದು ತನ್ನ ರುಚಿಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಸಂಜೆಗೆ ಇನ್ನೂ ರುಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ ಅಂತ ಅನ್ನಿಸುವುದುಂಟು.

(ಚಿತ್ರ: [ಬರತ್ ಕುಮಾರ್](#))

ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಗರಿ ಗರಿ ಚಕ್ಕುಲಿ

- ಕಲ್ಪನಾ ಹೆಗಡೆ.



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

1. ½ ಸೇರು ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ
2. ½ ಸೇರು ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ
3. 2 ಸೇರು ಅಕ್ಕಿ
4. ¼ ಸೇರು ಹುರಗಡ್ಡೆ
5. 2 ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ
6. 2 ಚಮಚ ಓಂ ಕಾಳು
7. 2 ಚಮಚ ಎಳ್ಳು
8. ಉಪ್ಪು
9. ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬಟ್ಟೆ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ನೀರು ಹೋಗುವಂತನಕ ಇಡಬೇಕು. ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟರೆ ಬೇಗ ನೀರು ಆರಿ ಹೋಗುತ್ತೆ. ಅನಂತರ ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಹುರಿದ ಅಕ್ಕಿ ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಅತವಾ ಗಿರಣಿಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆಗೆ 3 ಸೇರು ನೀರು ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ 2 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಓಂ ಕಾಳು, ಎಳ್ಳು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು (2 ಚಮಚ - ಮೇಲೆ ನೀಡಿರುವ ಅಳತೆಯ ಅದಾರದ ಮೇಲೆ) ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. (ನಿಮಗೆ ಕಾರದ ಚಕ್ಕುಲಿ ಬೇಕೆಂದರೆ ಜೊತೆಗೆ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ). ಅನಂತರ ಕುದಿಸಿದ ನೀರಿಗೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಸವಟಿನಿಂದ ಕಲಸಿ. ಆಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಆರುವ ತನಕ ತಟ್ಟೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ.

ಆನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮುದುಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಚಕ್ಕುಲಿ ಒತ್ತುವ ಮಶಿನ್ ನಿಂದ ಸುತ್ತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾದ ಬಳಿಕ ಸುತ್ತಿದ ಚಕ್ಕುಲಿಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟು ಒಂದುಕಡೆ ಬೆಂದ ನಂತರ ತಿರುಗಿಸಿ ಹಾಕಿ, ಗರಿ ಗರಿ ಆಗುವತನಕ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಆನಂತರ ಜಾಲಿ ಸವಟಿನಿಂದ ಚಕ್ಕುಲಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಎಣ್ಣೆ ಬಸಿಯುವತನಕ ಅದರಲ್ಲೆ ಇಟ್ಟು, ಆ ನಂತರ ತಯಾರಿಸಿದ ಗರಿ ಗರಿ ಚಕ್ಕುಲಿಯನ್ನು ತಿನ್ನಲು ನೀಡಿ.