



# ರುಚಿ ರುಚಿ ಪೊಂಗಲ್

ಪೊಂಗಲ್ ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಪೊಂಗಲ್ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಬರೀ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಖಾರಪೊಂಗಲ್, ಸಿಹಿಪೊಂಗಲ್ ಮಾಡುವ ಬದಲು ರುಚಿ ರುಚಿಯಾಗಿ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಪೊಂಗಲ್ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ

## ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಪೊಂಗಲ್

- ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ (ಸೀಮೆ ಅಕ್ಕಿ )ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕೆನೆ ಅಥವಾ ಕೋವಾ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ತುಪ್ಪಹಾಕಿ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹೆಸರು ಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಅರಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗುಂಡಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಹೆಸರು ಬೇಳೆಯೊಂದಿಗೆ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ (ಮೂರು ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ) ಇಳಿಸಿ. ನಂತರ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು, ಕೆನೆ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಮಿಕ್ಕತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತಳ ಒತ್ತದಂತೆ ಎಚ್ಚರವಹಿಸಿ ಆಗಾಗ್ಗೆ ಕಲಕಿ ಇಳಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿಂದರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು.



## ಖರ್ಜೂರದ ಹುಗ್ಗಿ

- ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಲೋಟ
- ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಲೋಟ
- ಬೆಲ್ಲ ನಾಲ್ಕು ಉಂಡೆ
- ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಒಂದು ಲೋಟ
- ಖರ್ಜೂರ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಾಲು ಒಂದು ಲೋಟ
- ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?



ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಬೇಳೆಯನ್ನು ಹುರಿದು ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ನಾಲ್ಕು ಲೋಟ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಕುದಿಸಿ ಬೀಜ ತೆಗೆದ ಖರ್ಜೂರ ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ. ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಪದಾರ್ಥ, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ಪಾಕ ಬಂದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಖರ್ಜೂರ, ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು, ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ.