



ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಸೆಷಲ್

ಮಕರ ಸಂಕ್ರಾಂತಿಯಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳು ಬೆಲ್ಲ ಹಂಚಿ ತಿನ್ನುವ ಸಂಭ್ರಮ. ಇದರೊಂದಿಗೆ ಗೆಣಸು, ಕುಂಬಳಕಾಯಿ, ಕಡಲೆ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಳಸುವುದೂ ವಾಡಿಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಸಂಭ್ರಮಿಸಲು ವಿಭಿನ್ನ ಅಡುಗೆಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ.

■ ಶ್ಯಾಮಲಾ ಸತ್ಯ



ಸಿಹಿಗೇಣಸಿನ ಡಿಲ್ವೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಹಿಗೇಣಸು ಏರಡು

ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಹಿಗೇಣಸನ್ನು

ಸಿಪ್ಪೆ

ತೆಗೆದು

ತುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಾನ್ ಸ್ಟಿಕ್ ತವಾಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಗೆಣಸಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟುವಂತೆ ಹರಡಬೇಕು. ಮೇಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗಾದ ನಂತರ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ತಿರುಗಿಸಿ ಪುನಃ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ. ಎರಡೂ ಕಡೆಯೂ ಹದವಾಗಿ ಕೆಂಪಗಾದ ನಂತರ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಉದುರಿಸಿ.

ಸಿಹಿಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಹಿ ಕುಂಬಳ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಎರಡು ಕಪ್

ಹುರಿದ ಕರಿ ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ

ಹುರಿದ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 5

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹುಣಸೆ ರಸ ಕಾಲು ಕಪ್

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

ಇಂಗು, ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಕುಂಬಳಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಎಳ್ಳು, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಬ್ಯಾಡಗಿ

ಮೆಣಸನ್ನು ರುಬ್ಬಿ. ಬೆಂದ ಹೋಳಿಗೆ ಹುಣಸೆ

ರಸ, ಉಪ್ಪು ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ

ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಗೊಜ್ಜು ರೆಡಿ.

