



ಬಟಾಣಿ ಸೆಷಲ್..!

★ ಹಲ್ವೆ ★ ಆಂಬೊಡೆ ★ ಬೆಣ್ಣೆ ಉಸುಳಿ ★ ದಿಢೀರ್ ಸಾಗು★ ಅವಲಕ್ಕಿ ಬಾತ್

ಬಟಾಣಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಯಾವುದೇ ಗ್ರೇವಿ ಆದರೂ ಅದು ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಪಲಾವ್, ಕುರ್ಮ, ಆಲೂ ಮಟರ್.. ಯಾವುದಾದರೂ ರುಚಿ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಬಟಾಣಿ ಬಳಸಿ ಅನೇಕ ಸವಿರುಚಿಗಳನ್ನೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ವಿಜಯ ಗುರರಾಜ



ಬಟಾಣಿ ಹಲ್ವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಪಚ್ಚ ಕರ್ಪೂರ ಎರಡು ಚಿಟಿಕೆ
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಬಾದಾಮಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಟಾಣಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಎರಡು ವಿಶಲ್ ಕೂಗಿಸಿ. ಆದಿ ನಂತರ ನೀರು ಸೇರಿಸದೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಒಂದು ಬಾಣಲಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್‌ನ್ನು ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅದೇ ಬಾಣಲಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಬಟಾಣಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆದಕುತ್ತಾ ಇರಿ. ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಹಲ್ವದ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಏಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಪಚ್ಚಕರ್ಪೂರದ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಹುರಿದಿಟ್ಟ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್‌ನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಿಸಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಹಲ್ವೆ ರೆಡಿ.

ಬಟಾಣಿ ಆಂಬೊಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಟಾಣಿ ಎರಡು ಕಪ್/ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸು ಆರು/ ಈರುಳ್ಳಿ 4
- ಶುಂಠಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಓಂ ಕಾಳು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
- ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಹಸಿ ಬಟಾಣಿಯನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಶುಂಠಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಜೀರಿಗೆ, ಓಂಕಾಳು, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಹದವಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ಆಂಬೊಡೆಯ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ನಸು ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಅಥವಾ ಕೆಚಪ್ ನೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

