



ಗಣರಾಜ್ಯೋತ್ಸವ ಸೆಷಲ್

ತ್ರಿವರ್ಣ ಧ್ವಜದ ಬಣ್ಣಗಳಲ್ಲಿ ರಾಸಾಯನಿಕಮುಕ್ತ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಕಡುಬು, ಲಡ್ಡು, ಚಮ್‌ಚಮ್.. ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿ.

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್



ತ್ರಿವರ್ಣ ಕಡುಬು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಇಡ್ಲಿ ರವೆ ಸೇರಿಸಿ ಆರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಹುದುಗು ಬರಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮೂರು ಭಾಗ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಕ್ಯಾರಟ್ ಪ್ಯೂರಿ ಸೇರಿಸಿ, ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಪಾಲಕ್ ಪ್ಯೂರಿ ಸೇರಿಸಿ. ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿರುವಂತೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಇಡ್ಲಿ ರವೆ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಕ್ಯಾರಟ್ ಪ್ಯೂರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪ್ಯೂರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ಚಮ್ ಚಮ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಖೋವ ಜೋತೆಗೆ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ. ಪಾಕವನ್ನು ಮೂರು ಭಾಗ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಬೆರೆಸಿ, ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಬೆರೆಸಿ. ಬ್ರೆಡ್ ಅನ್ನು ಗುಂಡಿಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ತುಂಡು ಬ್ರೆಡ್ ತೆಗೆದು ಕೊಂಡು ಒಂದು ಚಮಚ ಖೋವ ಮಿಶ್ರಣ ಬ್ರೆಡ್ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಇನ್ನೊಂದು ತುಂಡು ಬ್ರೆಡ್ ಮೇಲೆ ಇಡಿ. ನಂತರ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೊಕೊನಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಹೀಗೆ ಹಸುರು ಮತ್ತು ಬಿಳಿಯ ಬಣ್ಣದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತ್ರಿವರ್ಣ ಧ್ವಜದ ರೀತಿ ಜೋಡಿಸಿ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ ಆರು ತುಂಡು
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೊಕೊನಟ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಖೋವ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕೇಸರಿ ಮತ್ತು ಹಸುರು ಬಣ್ಣ

