



ಯುಗಾದಿಗೆ ದಿಢೀರ್ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ

ಯುಗಾದಿಗೆ ಹೋಲಿಗೆ ಸ್ವೆಷಲ್ ಸಿಹಿತಿನಿಸು ಆದರೂ ಪ್ರತೀ ವರ್ಷ ಹೋಲಿಗೆ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನುವುದು ಇದ್ದದ್ದೇ. ಹೋಲಿಗೆ ಜೊತೆಗೆ ದಿಢೀರ್ ಆಗಿ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿರುವ ಬರ್ಫಿ, ಹಲ್ವಾ, ಹಾಲುಬಾಯಿಗಳನ್ನೂ ಮಾಡಿ ಹಬ್ಬದ ಸಂಭ್ರಮ ಇಮ್ಮಡಿಿಸಿ.

■ ವೇದಾವತಿ ಹೆಚ್.ಎಸ್.



ದಿಢೀರ್ ಹಾಲುಬಾಯಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್ / ಗೋಡಂಬಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ / ತುಪ್ಪ 3-4 ಚಮಚ / ನೀರು ಐದು ಕಪ್
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಸೋಸಿಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ದಪ್ಪ ತಳದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ. ಬಾಣಲೆಯಿಂದ ಬಿಟ್ಟು, ಕೈಯಿಂದ ಮುಟ್ಟಿದಾಗ ಅಂಟದಿದ್ದಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ರಡಿಯಾದ ಹಾಲುಬಾಯಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ ಮಾಡಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಕಸ್ತೂರ್ ಪೌಡರ್ ಹಲ್ವಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಸ್ತೂರ್ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್ / ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರು ಸ್ವಲ್ಪ / ಕೇಸರಿ ನೀರು ಒಂದು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಕಸ್ತೂರ್ ಪೌಡರ್, ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ನಂತರ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಕೇಸರಿ ನೀರನ್ನು ಅದರೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬರುವಾಗ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಪೂರ್ತಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಜಿಲ್ಲಿ ರೀತಿಯ ಹದ ಬಂದಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ.

