



ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಕಳೆ ಕಟ್ಟುವುದು ರುಚಿಕರವಾದ ಅಡುಗೆಯಿಂದ. ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಹೋಳಿಗೆಯೇ ಸ್ವೆಷಲ್. ಈ ಬಾರಿ ಯುಗಾದಿಗೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದಾದ ವಾಲ್ನಟ್, ಸ್ತಾಬೆರಿ, ಬಟಾಣಿ ಹೋಳಿಗೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸವಿದು ನೋಡಿ.

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ

ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೋಳಿಗೆ ಘಮ

ಸ್ತಾಬೆರಿ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ತಾಬೆರಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ, ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ.

ಗಟ್ಟಿಯಾದ

ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ

ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ. ಇದನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕಣಕ ರೆಡಿ.

ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ಕೈಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅಗಲ ಮಾಡಿ

ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ತುಂಬಿದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸ್ತಾಬೆರಿ ಹತ್ತು
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್



ವಾಲ್ನಟ್ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ವಾಲ್ನಟ್ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ, ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಎರಡು ಚಮಚ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಹಾಕಿ. ಬೆಲ್ಲ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ, ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿ. ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ. ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕೈಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ. ಬಾಳೆ ಎಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ತುಂಬಿದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ವಾಲ್ನಟ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್

