

ತೊಗರಿ ಬೇಳೆಯಲ್ಲೂ ಮಾಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೊಗರಿ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ನೀರು ಬಸಿದು (ಇದರಲ್ಲಿ ಸಾರು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು) ರುಬ್ಬಿ, ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ, ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ, ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ.

ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ. ಎರಡು ಗಂಟೆ 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.



ಅಲಸಂದೆ ಕಾಳಿನ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಲಸಂದೆ ಕಾಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ನೀರು ಬಸಿದು, ರುಬ್ಬಿ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು, ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿ.

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ಕೈಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ. ಬಾಳೆ ಎಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ. ತುಂಬಿದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಲಸಂದೆ ಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್

ಬಟಾಣಿ ಹೋಳಿಗೆ ರುಚಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಟಾಣಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ನೀರು ಬಸಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿ ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ದಪ್ಪತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ, ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ. ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ. ಇದನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಈಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ. ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಮೇಲೆ ತುಂಬಿದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ರುಚಿಯಾದ ಹೋಳಿಗೆ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್

