

# ಯುಗಾದಿಗೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಯುಗಾದಿಗೆ ಹೋಳಿಗೆ ಆಗಲೇ ಬೇಕು. ಪ್ರತಿ ಸಲ ಯುಗಾದಿಗೂ ಬೇಳೆ ಹೋಳಿಗೆ, ಕಾಯಿ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡುವ ಬದಲು ಈ ಸಲ ರವೆ ಹೋಳಿಗೆ, ಖರ್ಜೂರ ಹೋಳಿಗೆ, ಹಾಲು ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದಲ್ಲ? ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ.

★ ವನಲಕ್ಷ್ಮಿ ಎನ್.ಎಚ್.



## ರವೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಎರಡು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್  
ಮೈದಾ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್  
ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕೇಸರಿ ಎರಡು ಎಸಳು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಂಬೆ ರವೆಯನ್ನು ಘಂ ಎನ್ನುವಂತೆ ಹದವಾದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ. ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಎಳೆಪಾಕ ಮಾಡಿ ರವೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೈದಾವನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿಡಿ. ಈಗ ಹೂರಣಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಮೈದಾ ಉಂಡೆ ಒಳಗೆ ಹೂರಣ ಇಟ್ಟು ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

## ಖರ್ಜೂರ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಖರ್ಜೂರ 1520, ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್, ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್, ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್, ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಬೇಯಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೈದಾವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಬೇಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡ ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಮತ್ತು ಬಾಂಬೆ ರವೆಯನ್ನು ಕೊಂಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಹೂರಣವನ್ನು ಇದರೊಳಗೆ ಇಟ್ಟು ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚಪಾತಿ ಬೇಯಿಸಿದಂತೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಖರ್ಜೂರ ಹೋಳಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.



## ಹಾಲು ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್  
ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್  
ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್  
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಮತ್ತು ರವೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಇದನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಹಾಗೆ ಇಟ್ಟು ನೆನಸಿ ಅಮೇಲೆ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಪೂರಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಈಗ ಹಾಲನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬತ್ತಿಸಿ (ಎರಡು ಲೀಟರ್ ಅನ್ನು ಒಂದು ಲೀಟರ್‌ವರೆಗೂ ಬತ್ತಿಸಬೇಕು) ಇದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ. ಈ ಬಿಸಿ ಹಾಲಿಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿದ ಪೂರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಐದು ನಿಮಿಷ ಇಡಿ. ಹಾಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೀರಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ತೆಗೆದು ತಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

