



ದಿಢೀರ್ ಹವ್ಯಾ ಸಂಡಿಗೆ

ತಯಾರಿ ಹೇಗೆ?

ಬೇಸಿಗೆ ಹವ್ಯಾ ಸಂಡಿಗೆ ಮಾಡಲು ಸಕಾಲ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ದಿಢೀರ್ ಎಂದು ಅತ್ಯಂತ ಸುಲಭ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದಾದ ಹವ್ಯಾ ಮತ್ತು ಸಂಡಿಗೆ, ಮಜ್ಜೆಗೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ರೆಸಿಪಿ ಇಲ್ಲಿದೆ.

■ ವೇದಾವತಿ ಎಚ್‌ಎಸ್

ಅಕ್ಕಿ ಹವ್ಯಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ? ಅಕ್ಕಿ ತೊಳೆದು ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಜೊತೆಗೆ ನೀರು, ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಐದು ವಿಷಲ್ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣಾದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅನ್ನವನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ ಮಸಾಲೆ ಪೇಸ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ಅದರಿಂದ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನೆಟ್ಟು ಅದರ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್‌ನ್ನು ಇಟ್ಟು ಭಾರವಾದ ತಟ್ಟೆಯಿಂದ ಒತ್ತಿ ವೃತ್ತಾಕಾರವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಎರಡು ದಿನ ಒಣಗಿಸಿ. ಬಳಿಕ ಗಾಳಿಯಾಡದ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಬೇಕೆಂದಾಗ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ನೀರು ಐದು ಕಪ್
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಹಣ್ಣಾದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು



ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಹವ್ಯಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಆರರಿಂದ ಎಂಟು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರು ಸಮೇತ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಬಳಿಕ ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರು, ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ ಮಸಾಲೆ ಪೇಸ್ಟ್, ನಿಂಬೆರಸ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಐದು ನಿಮಿಷ ಸೌಟಿನಿಂದ ತಿರುಗಿಸುತ್ತಾ ಇರಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಒಲೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಸೀಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೌಟಿನಿಂದ ಹಾಕುತ್ತಾ ತೆಳುವಾಗಿ ವೃತ್ತಾಕಾರವಾಗಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾ ಹೋಗಿ. ಎರಡು ದಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ. ಬಳಿಕ ಗಾಳಿಯಾಡದ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಡಿ. ಬೇಕೆಂದಾಗ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಐದು ಕಪ್ ನೀರು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಇಂಗು, ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

