



ರಸಮಲ್ಯೆ, ಆಲೂ ಮಸಾಲಾ...

ಸಿಹಿತಿನಿಸುಗಳಲ್ಲಿ ಅದೆಷ್ಟು ವೈವಿಧ್ಯ.. ಹಾಲಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ರಸಗುಲ್ಲ, ರಸಮಲ್ಯೆ ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಮಕ್ಕಳು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಿನ್ನುವ ಇದನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು.

■ ಸುಮನಾ ಆಚಾರ್

ರಸಮಲ್ಯೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ಎರಡು ಲೀಟರ್/ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕೇಜಿ
ನಿಂಬೆ ರಸ 3 ಚಮಚ/ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕೇಸರಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಕಪ್‌ಗೆ 3-4 ಚಮಚದಷ್ಟು ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಇದಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ದಳಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನೆನೆಯಲು ಇಡಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಗ್ಯಾಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಗ್ಯಾಸ್ ಆಫ್ ಮಾಡಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಲಿಂಬೆ ರಸವನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುತ್ತಾ ಹೋಗಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಹಾಲು ಒಡೆಯಲಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಒಡೆದ ಹಾಲನ್ನು ಒಂದು ತೆಳ್ಳನೆಯ ಬಟ್ಟೆಯ ಸಹಾಯದಿಂದ ನೀರಿನಂಶ ಇರದಂತೆ ಒಡೆದ ಹಾಲಿನ ಗಟ್ಟಿಭಾಗವನ್ನು ಸೋಸಿ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ. ಬೇರ್ಪಡಿಸಿದ ಪನೀರನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಿಂದ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ 3-4 ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಾದಾಮಿ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿಯಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ 10-15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಈಗಾಗಲೇ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಪನೀರ್ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಇದರೊಳಗೆ ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಕುದಿಸಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಹಾಲಿಗೆ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಅದು ಹದ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಈಗಾಗಲೇ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟ ಪನೀರ್ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಿಂದ ತೆಗೆದು ಹಾಲಿನ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಯಿಸಿ ಕೇಸರಿ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದಿಟ್ಟ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಬಾದಾಮಿ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿಯನ್ನು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಈಗ ರಸವತ್ತಾದ ರಸಮಲ್ಯೆ ರೆಡಿ.



ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಮಸಾಲಾ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು ಕಪ್/ ಒಣಮೆಣಸು 5
ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ 2 ಚಮಚ/ ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕಾಳುಮೆಣಸು ಒಂದು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು/ ಎಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ಸಣ್ಣ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಒಣಮೆಣಸು, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಮಸಾಲೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚದಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಇದಕ್ಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು, ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಸಾಸಿವೆ ಪಟಪಟನೆ ಸಿಡಿಯಲು ಪ್ರಾರಂಭವಾದಾಗ ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದಿಟ್ಟ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಬೇಕು. ನಂತರ ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಇಂಗು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಈಗಾಗಲೇ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಮಸಾಲಾವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ 5 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಹುರಿಯಿರಿ. ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ.

