



ಗುಜ್ಜಿಕೆ ಕೂಟ್, ಎಣ್ಣೆಜ್ಜೆ, ಪಲ್ಯ



ಕೂಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನ ಗುಜ್ಜಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್/ ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು/ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ 2 ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ/ ಮೆಂತ್ಯ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ, ಒಣಮೆಣಸು 4/ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಲವಂಗ 2, ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣು ರುಚಿಗೆ/ ಬೆಲ್ಲ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಗುಜ್ಜಿಕೆಯ ಹೊದಿಕೆ ಮತ್ತು ಒಳಗಿರುವ ಗುಂಜನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಒಂದು ಸೀಟಿ ಹೊಡೆಸಿ. ತೊಗರಿ ಬೇಳೆಗೆ 3 ಸೀಟಿ ಹೊಡೆಸಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣು, ಹುರಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಎಳ್ಳು, ಮೆಂತ್ಯ, ಒಣಮೆಣಸು, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಇಂಗು, ಲವಂಗ ಎಲ್ಲವನ್ನು ನೀರು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ ಫೈ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಉದುರಿಸಿದರೆ ಗುಜ್ಜಿಕೆ ಕೂಟ್ ಸಿದ್ಧ.

ಎಣ್ಣೆಜ್ಜೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನ ಗುಜ್ಜಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು 2 ಕಪ್
ಈರುಳ್ಳಿ 2
ಹಸಿ ಮೆಣಸು 4
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 8-10
ಎಣ್ಣೆ 6-8 ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ- ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು,
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಗುಜ್ಜಿಕೆಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು 3 ಸೀಟಿ ಹೊಡೆಸಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಪದಾರ್ಥ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕೈಯಾಡಿ. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡ ಹಲಸಿನ ಗುಜ್ಜಿಕೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಪುನಃ ಕೈಯಾಡಿ. ಸಿದ್ಧವಾದ ಎಣ್ಣೆಜ್ಜೆಯನ್ನು ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.



ಗುಜ್ಜಿಕೆ ಪಲ್ಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಳೆ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು 2 ಬೌಲ್, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣು ಕಡಲೆ ಗಾತ್ರ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ 2 ಚಮಚ, ಒಣಮೆಣಸು 4-6, ಎಳ್ಳು 1 ಚಮಚ, ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ 2 ಚಮಚ, ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ- ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನ, ಕರಿಬೇವು,
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಳೆಯ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯ ಸಿಪ್ಪೆ, ಒಳಗಿನ ಬೆಂಡನ್ನು ತೆಗೆದು ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಒಂದು ಸೀಟಿ ಹೊಡೆಸಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣು, ಹುರಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಎಳ್ಳು, ಒಣಮೆಣಸು, ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ, ಇಂಗು ಎಲ್ಲವನ್ನು ನೀರು ಹಾಕದೆ ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡ ಹಲಸಿನ ಗುಜ್ಜಿಕೆ, ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಮಿಶ್ರಣ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ 5 ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಯಾಡಿ.