



ಸಿಹಿ ಕುಂಬಳ ಗಾರಿಗೆ, ದಮ್‌ರೂಟ್

ಸಿಹಿ ಕುಂಬಳ ಕಾಯಿಯಿಂದ ಹಲವು ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಗಾರಿಗೆ, ದಮ್‌ರೂಟ್, ಚಿಲ್ಡ್ ಸರ್‌ವೈಸ್ ಮುಂತಾದವು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ.

■ ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ

ಸಿಹಿ ಕುಂಬಳ ಗಾರಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಿಹಿ ಕುಂಬಳದ ತುರಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಮೂರಾಲ್ಪು ಚಮಚ
- ಗಸಗಸೆ ಅರ್ಧ ಅಥವಾ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು.
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕುಂಬಳ ತುರಿಯನ್ನು ಘಂ ಎನ್ನುವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರವೆಯನ್ನು ಕೂಡ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಸೇರಿಸಿ. ರವೆ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಇದರ ಜೊತೆ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುವಂತಿರಬೇಕು. ಮಿಶ್ರಣ ತೆಳ್ಳಗೆ ಇದ್ದರೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಇದಕ್ಕೆ ಬೆರೆಸಿ. ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ ಗುಂಡಿಗೆ ಪ್ರಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ತಟ್ಟಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಕರಿದು ಜಾಲರಿಯಿಂದ ತೆಗೆದು ಒಂದು ಚಮಚದಿಂದ ಒತ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಗಸಗಸೆ ಉದುರಿಸಿ, ಇದನ್ನು 7-8 ದಿನಗಳವರೆವಿಗೂ ಇಡಬಹುದು. ತಿನ್ನುವಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಿ.



ದಮ್ ರೂಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಿಹಿ ಕುಂಬಳದ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೂದು ಕುಂಬಳದ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ/ಸಪ್ಪೆ ಕೋವ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಅಥವಾ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೇಸರಿ ಎಸಳು ಹತ್ತು-ಹದಿನೈದು/ಅಥವಾ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಲವಂಗ ಎರಡು-ಮೂರು/ಹಾಲು ಒಂದು ಲೋಟ.
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೂದು ಗುಂಬಳದ ತುರಿಯ ರಸವನ್ನು ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆದಿಡಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಲವಂಗವನ್ನು ಹುರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಇದೇ ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಬೂದು ಗುಂಬಳದ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಸಿಹಿ ಗುಂಬಳದ ತುರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಘಂ ಎನ್ನುವಂತೆ ಹುರಿದು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ಈಗ ಬೆಂದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ-ಕೋವ ಹುರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಸುತ್ತಲು ತುಪ್ಪ (ಜಿಡ್ಡು) ಬಿಟ್ಟ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ಕೂಡಿ.

