

ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಎರಡು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಕಣಕಕ್ಕೆ: 3 ಕಪ್ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, 2 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಅರಿಶಿಣ ಒಂದು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಬರುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿ. ಇಳಿಸುವ ಮುನ್ನ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತೊಳಸಿ ಇಳಿಸಿ. ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಕಾಲು ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆ, ಒಂದು ಚಮಚ ಅರಿಶಿಣ, ಸೇರಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಮೆತ್ತಗೆ ಕಲಸಿ. ಅದನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಹೂರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಕಾದ ತವಾ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ ತುಪ್ಪದ ಜತೆ ಸವಿಯಿರಿ.



ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್

ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿ ಪಾಕ ಬರುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬೌಲ್‌ಗೆ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣ, ಬಿಸಿಯಾದ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಪೂರಿಯಾಕಾರಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಹೂರಣ ತುಂಬಿ ಅಂಚನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಒತ್ತಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಮುಳುಕ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್, ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಕೆ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರು, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಭಾಗವನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಹಿಟ್ಟು, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತುಪ್ಪದ ಜತೆ ತಿನ್ನಬಹುದು.

