

## ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದೀವಿ ಹಲಸು ಒಂದು/ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಒಂದು  
ಮಜ್ಜಿಗೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದು/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ತುಪ್ಪು, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಜೀಗುಜ್ಜೆಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ತೊಳೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತುರಿದು, ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನೀರಿನ ಬದಲು ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ. ಈಗ ತರಕಾರಿಗೆ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಲು ಇಡಿ. ಅರ್ಧ ಬೆಂದ ಹೋಳುಗಳಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕೈ ಆಡಿಸಿ. ಹೆಚ್ಚು ಕುದಿಯಲು ಬಿಡದೆ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಕರಿಬೇವನ್ನು ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.



## ದೀವಿ ಹಲಸಿನ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಪಾವು  
ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 8/ಧನಿಯ 2 ಚಮಚ  
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಮೆಂತ್ಯ 2 ಚಮಚ  
ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ/ ಅರಿಶಿಣ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ 2 ಚಮಚ  
ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಜೀಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು ಬಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 3 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ ಮಿಕ್ಸರ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ, ನೀರು ಹಾಕುತ್ತಾ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ನಂತರ ಅದರ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ, ದೋಸೆ ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಲೂ ಇಡುತ್ತಾ ಬರಬೇಕು. ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ನಿಧಾನವಾದ ಕಾವಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.



## ದೀವಿ ಹಲಸು ಹಪ್ಪಳ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಜೀಗುಜ್ಜೆ 10/ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 8  
ಎಳ್ಳು 4 ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಎಣ್ಣೆ 6 ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಜೀಗುಜ್ಜೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ, ಇಡ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ 15 ರಿಂದ 20 ನಿಮಿಷ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಜೊತೆಗೆ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಬೆಂದ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಒರಳು ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಗುದ್ದಬೇಕು. ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಡಿ. ಎಲ್ಲವೂ ಒಟ್ಟಾಗಿ ಒಂದು ಮುದ್ದೆಯ ಹಾಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಈಗ ಎಳ್ಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಈಗ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಎರಡು ದಪ್ಪಗಾಗಿರುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ಒಂದು ಮಣೆಯ ಮೇಲೆ ಎರಡು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಇಟ್ಟು ಒತ್ತಿ ಹಪ್ಪಳ ತಯಾರಿಸಿ.