



# ಗೌರಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಕಡುಬು

ಇನ್ನೇನು ಗೌರಿ ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬದ ಸಂಭ್ರಮ ಬಂದೇ ಬಿಟ್ಟಿತು. ಈ ಸಲ ಗೌರಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಬಗೆ ಬಗೆ ಕಡುಬು ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಕಾಯಿಕಡುಬು, ಎಳ್ಳಿನ ಕಡುಬು, ಖಾರದ ಕಡುಬು, ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಕಡುಬು, ಮುಂತಾದವು ಬಹಳ ರುಚಿ.

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಸವಿತ ಆರ್.



## ಜಾಮೂನ್ ಮೋದಕ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಜಾಮೂನು 10/ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣ, ಹಳದಿ, ಹಸಿರು ಕಲರ್ ಪೌಡರ್

ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ/ ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್

ಜಾಮೂನ್ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಭಾಗ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಭಾಗದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣ ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ, ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಒಂದೊಂದೇ ಬಣ್ಣದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಿಳಿ, ಗುಲಾಬಿ, ಹಳದಿ, ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ನಾದಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಗೋಲಿ ಗಾತ್ರ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ನಾದಿಕೊಂಡು ನಾಲ್ಕುಂಡೆಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಹಾಳೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಕರಿದ ಜಾಮೂನನ್ನು ಸಕ್ಕರೆಯ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಬಿಡಿ. ಜಾಮೂನ್ ಸ್ವಲ್ಪ ಮತ್ತೆ ಗಾಢ ನಂತರ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಲಟ್ಟಿಸಿದ ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಪಾಕ ತೆಗೆದ ಜಾಮೂನು ಮಧ್ಯೆ ಇಟ್ಟುಹಾಳೆಯ ಅಂಚಿಗೆ ನೆರಿಗೆಯಂತೆ ಮಾಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹಿಡಿದು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮೋದಕದಂತೆ ಮಾಡಿ. ಉಳಿದ ಮೋದಕಗಳನ್ನು ಇದೇ ರೀತಿ ಮಾಡಿ, ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಅವಿಯಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ

## ಮೂರು ಬಣ್ಣದ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್

ಕೇಸರಿ, ಹಸಿರು ಕಲರ್ ಪೌಡರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ 2 ಚಮಚ

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಬಾದಾಮಿ ಚೂರು, ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರು 4 ಚಮಚ

ತುಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ

ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಾದ ಕೂಡಲೆ ಇಳಿಸಿ.

ಬಾದಾಮಿ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಸೇರಿಸಿ.

ಆರಿದ ನಂತರ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಎರಡು

ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ

ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ನೀರು, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ನೀರು ಮರಳಿದ ನಂತರ

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇಳಿಸಿ

ಮುಚ್ಚಿಡಿ. 10 ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೀರು

ಚಿಮುಕಿಸಿಕೊಂಡು ನಾದಿ ಮುದ್ದೆಯಂತೆ ಮಾಡಿ

ಇದರಲ್ಲಿ ಮೂರು ಭಾಗ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ ಒಂದು

ಭಾಗಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ ಇನ್ನೊಂದು

ಭಾಗದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ನಾದಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ ಉಳಿದ ಒಂದುಭಾಗ

ಹಾಗೇ ಇರಲಿ. ಈಗ 3 ಬಣ್ಣದ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲೂ 3 ಗೋಲಿ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು

ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣದ ಗೋಲಿ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತೆ ಹಸಿರುಬಣ್ಣದ

ಗೋಲಿಯನ್ನಿಟ್ಟು ಒತ್ತಿ ಹಾಳೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಈಗ ಮೂರು ಬಣ್ಣದ ಹಾಳೆ

ಸಿದ್ಧವಾಯಿತು. ಇದರ ಮಧ್ಯೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮಿಶ್ರಣ ಎರಡು ಚಮಚ ಹಾಕಿ

ಕಡುಬಿನ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು, ಹಾಳೆಯ ಅಂಚಿಗೆ ನೀರು ಸವರಿ ಅಚ್ಚನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ

ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಒತ್ತಿ. ನಂತರ ತೆಗೆದು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕಡುಬನ್ನು ತೆಗೆದು

ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಕಡುಬುಗಳನ್ನು ಇದೇ ರೀತಿ

ಮಾಡಿ ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ ಅವಿಯಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

