

ಚಲಕಾಕಾರದ ಖಾರದ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೇ ಬೇಳೆ ಮೂರು ಹಿಡಿ/ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಎರಡು ಹಿಡಿ

ಹಸಿ ಖಾರ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ/ ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ

ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು

ನಾಲ್ಕು

ಚಮಚ



ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಹಿಡಿ/ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು
ಒಗ್ಗರಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್/ ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ನೆನಿಸಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಯ ನಂತರ,
ಬೇಳೆಯಲ್ಲಿನ ನೀರು ಬಸಿದು, ಉಪ್ಪು, ಖಾರ ಸೇರಿಸಿ
ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಶುಂಠಿ ತುರಿ, ಸೋಡಾ,
ಕಾಯಿತುರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೇರಿಸಿ
ಕಲಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಪ್ಯಾನ್ ಗೆ ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರು, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ
ಕುದಿಸಿ ನೀರು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮರಳಿದ ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು
ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಕಲಕಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿ 10
ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು
ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸಿ ನಾದಿಕೊಂಡು ಮುದ್ದೆಯಂತೆ ಮಾಡಿ
ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಅಂಗೈ
ಅಗಲ ಹಾಳೆ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ, ಹಾಳೆಯ ಮಧ್ಯೆ ಸಿದ್ಧಮಾಡಿದ
ಬೇಳೆ ಮಿಶ್ರಣ ಎರಡು ಚಮಚ ಇಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ತುದಿಯನ್ನು
ಒತ್ತಿ ಮಡಚಿ ಮಧ್ಯೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಜಾಗವನ್ನು ಹಾಗೇ ಬಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು
ತುದಿ ಬಿಗಿ ಮಾಡಿ. ಕಡಲೇ ಬೇಳೆ ಮಿಶ್ರಣ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಲು
ಮಧ್ಯೆ ಜಾಗ ಬಿಟ್ಟಿರಬೇಕು. ಎಲ್ಲಾ ಚೌಕ ಕಡುಬುಗಳನ್ನು
ಇದೇ ರೀತಿ ಮಾಡಿ ಅವಿಯಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.



ಕರ್ನಾಟಕದ ಸಮಸ್ತ ಜನತೆಗೆ ಗಣೇಶ ಚತುರ್ಥಿಯ ಶುಭಾಶಯಗಳು

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಹಬ್ಬದಷ್ಟೇ ದೈವಿಕವಾದ ಸ್ವಾದ

ಹಬ್ಬಗಳು ತಮ್ಮೊಂದಿಗೆ ಅವಾರ ಸಂತೋಷವನ್ನು ತರುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ನಮ್ಮ ಸಂಪ್ರದಾಯದ
ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ನೆನಪಿಸುತ್ತದೆ. ಅಂತಹ ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾದ ಹಬ್ಬ ಗಣೇಶ ಚತುರ್ಥಿ.
ಈ ಹಬ್ಬ ತಮ್ಮೆಲ್ಲರಿಗೂ ಅವಾರ ಸಮೃದ್ಧಿಯನ್ನು ತರಲಿ ಎಂದು ಜಿಆರ್‌ಬಿ ಶುಭಕೋರುತ್ತದೆ.



www.grbdairyfood.com