



ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡುಬು, ಹಲಸಿನ ಪಡ್ಡು

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಉಷಾ ದಿವಾಕರ ಹಲಗೇರಿ



ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಗಿದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು 4 (ನಾರಿಲ್ಲದ ಅಲ್ಲಾನ್ನೂ, ಮಲ್ಲಿಕಾ, ನೀಲಂ ಹಣ್ಣುಗಳಾದರೆ ಒಳಿತು)

ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ ದಪ್ಪ ಅಕ್ಕಿ ರವೆ

ಒಂದು ಚಮಚ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ

ಒಂದು ಚಮಚ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ

ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಚಿಟಿಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಹಾಲು ಸ್ವಲ್ಪ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು ನೀರು ಹಾಕದೆ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪಲ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತಣ್ಣನೆಯ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಕ್ಕಿ ರವೆ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಹಾಗೂ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ. ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸುವುದರಿಂದ ಕಡುಬು ಪದರು ಪದರಾಗಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯುತ್ತದೆ. ಸಿಹಿ ಜಾಸ್ತಿ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇಡ್ಲಿ ಯಂತೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸುವುದಕ್ಕಿಂತ ಕೇಸರಿಭಾತ್ ಹದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಹೆಚ್ಚು ರುಚಿಕರ. ಫ್ರಮ್ ಅಂತ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳ ಬೀರುವ ಇದನ್ನು ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಬಹುದು.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಳಿತ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆಗಳು 15-20

ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಚಿಟಿಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲ ಬೇಕಿದ್ದರೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಹಾಕಿ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ನೆನೆದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ. ಸಿಹಿ ಜಾಸ್ತಿ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಬುರುಗು ಬರಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ. ಪಡ್ಡಿನ ತವಾದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಗಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಚೆಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಬಹುದು.

