

ವರಮಹಾಲಕಿ ಸಂಭ್ರಮ

ಹಬ್ಬ ಬಂದ ಕೂಡಲೇ ಅದೇ ಹೋಲಿಗೆ, ಪಾಯಸ, ಕೋಸಂಬರಿ, ಚಿತ್ರಾನ್ನ ತಿಂದು ಬೇಜಾರಾಗಿದೆಯೇ..? ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಈ ವರಮಹಾಲಕಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಡಿಫರೆಂಟ್ ಆಗಿ ಆಚರಿಸಿ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಹೊಸ ರೀತಿಯ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಬಡಿಸಿ.

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಬಿ.ಎಸ್. ಚಂದ್ರಕಲಾ



ಬನಾನ ಡಿಪ್

ಬನಾನ ಡಿಪ್

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ಎರಡು ಪಚ್ಚಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ, ಒಂದು ಕಿತ್ತಲೆ ಹಣ್ಣು, ಅರ್ಧ ಸೇಬು, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತು ಇವುಗಳ ಪುಡಿ ಮೂರು ಸ್ಮೂನ್, ಕೇಸರಿ ಎಸಳು ಐದು, ಎಲೆಕ್ಟ್ರಿಕ್ ಚಿಟಿಕೆ, ಎರಡು ಸ್ಮೂನ್ ಕೆನೆ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಹಾಗೆ ಇಡಿಯಾಗಿ ಇಡಿ. (ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿಡುವಂತಹ ಬಟ್ಟಲು) ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ

ಕರಗಿಸಿ (ಪಾಕ ಬೇಡ). ಇದಕ್ಕೆ ಕಿತ್ತಲೆ ರಸ, ಸೇಬು

ರಸ ಎಲೆಕ್ಟ್ರಿಕ್ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ಜೊತೆಗೆ ಕೆನೆ ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಸುಲಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳ ಮೇಲೆ ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ. ಈಗ ಇದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಿತ್ತಲೆ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತುಂಡು ಉದುರಿಸಿ. (ಕಾಲು ಸ್ಮೂನ್‌ನಷ್ಟು ಸಾಕು) ಈ ರೆಡಿಯಾದ ಬಟ್ಟಲನ್ನು ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಹದಿನೈದು ಸೆಕೆಂಡ್ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ. ನಂತರ ಮೇಲೆ ಡ್ರೈಪ್ರೂಟ್, ಕೇಸರಿ ಎಸಳು ಉದುರಿಸಿ ಜಾಮೂನ್ ತರಹ ಸವಿಯಿರಿ.

ಕ್ಯಾರಿಟ್ ಚಟ್ನಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ತುರಿದ ಕ್ಯಾರಿಟ್ ಒಂದು ಕಪ್, ಉಪ್ಪು, ರುಚಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಒಂದು ಸ್ಮೂನ್, ಜೀರಿಗೆ ಕಾಲು ಸ್ಮೂನ್, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು, ಕುಟ್ಟಿದ ಬಾದಾಮಿ ಎರಡು, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು-ಮೂರು, ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ ಕಾಲು ಸ್ಮೂನ್, ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಮಿಕ್ಸೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ. ಜೊತೆಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ, ಹಸಿ ಹೋಗುವ ತನಕ ಹುರಿಯಿರಿ. ಈ ಘಮ ಘಮ ಚಟ್ನಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಬದಲಿಗೆ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಮೊಸರನ್ನಕ್ಕೆ ನೆಂಚಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಬನಾನ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ಸ್

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್, ದೊಡ್ಡ ಪಚ್ಚಬಾಳೆ ಒಂದು, ತುಪ್ಪು ಒಂದು ಸ್ಮೂನ್, ಬಾದಾಮಿಪುಡಿ ಐವತ್ತು ಗ್ರಾಂ, ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಐವತ್ತು ಗ್ರಾಂ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಸ್ಮೂನ್, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಒಂದು ಬೌಲ್‌ಗೆ ಮೈದಾ ಹಾಕಿ, ಇದರಲ್ಲಿ ಕರಗಿದ ತುಪ್ಪು, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ನುಣ್ಣಿಗೆ ಅರೆದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ, ಒಟ್ಟಿಗೆ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ಒಂದು ಸ್ಮೂನ್ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಬಾದಾಮಿ ಪುಡಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಒಂದು ಬದಿಗಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಈಗ ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ

ತೆಳ್ಳಗೆ ಚಪಾತಿಗಳನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ, ಚಪಾತಿಯ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಜೊತೆ ಕಲಸಿದ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ತುಂಬ ಸವರಿ ಇದರ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ಚಪಾತಿ ಹಾಕಿ. ಪುನಃ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಎಣ್ಣೆಯ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಂಬ ಸವರಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ಚಪಾತಿ ಹಾಕಿ. ಈಗ ಮೂರು ಚಪಾತಿಗಳನ್ನು ರೋಲ್ ಮಾಡಿ ಚಾಕುವಿನ ಸಹಾಯದಿಂದ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಈಗ ಬಿಸ್ಕಿಟಿನ ಅಗಲಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ದಪ್ಪಗೆ ಗುಂಡಿಗೆ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಕರಿದು ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬಿಸಿ ಇದ್ದಾಗಲೇ ಉದುರಿಸಿ ತಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ.



ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಪುಡಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ಬಾಳೆಕಾಯಿ ದೊಡ್ಡದು ಒಂದು, ಹುರಿಗಡಲೆ ಮೂರು ಸ್ಮೂನ್, ಹುರಿದ ಧನಿಯಾ ಒಂದು ಸ್ಮೂನ್, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಮೂರು ಸ್ಮೂನ್, ಹುರಿದ ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು, ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಬಿಟ್ಟು ಮಿಕ್ಸೆಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಬಾಳೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಿಲ್ಲೆಗಳಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು (ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು) ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಸಿ ಹೋಗುವ ಹಾಗೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಈ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿದ ಮಿಶ್ರಣದ ಜೊತೆ ಹಾಕಿ ಪುನಃ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಇದನ್ನು ತಟ್ಟೆ ಬದಿಗೆ ಬಡಿಸಿ ಬಿಸಿ ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಪುದಿನಾ ಖಾರ ಬರ್ಫಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಪುದಿನಾ, ಒಂದು ಕಪ್ ಸಣ್ಣಗೆ ತುರಿದ ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಒಂದು ಕಪ್ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಕಡಲೆ ಬೀಜ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಖಾರ ಒಂದು ಸ್ಮೂನ್, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ನಾಲ್ಕು ಸ್ಮೂನ್ ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಎಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಪುದಿನಾ ಹಾಗೂ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಹಸಿ ಹೋಗುವ ತನಕ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಹಸಿ ಖಾರ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಇದರೊಟ್ಟಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಕಡಲೆ ಬೀಜದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹರಡಿ ಬೇಕಾದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡಿ. ಖಾರವಾಗಿರುವ ಈ ಬರ್ಫಿಯ ರುಚಿ ನೋಡಿ.



ಪುದಿನಾ ಖಾರ ಬರ್ಫಿ