



ಗಣೇಶ ಸೈಷಲ್!

ಗಣೇಶನ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಕಡುಬು ವಿಶೇಷ. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ, ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಕ್ಯಾರಟ್ಸ್.. ಇತ್ಯಾದಿ ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕಡುಬು ಗಣಪನಂತೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಪ್ರಿಯವಾದವೇ. ಇನ್ನಷ್ಟು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಕಡುಬುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಆಗಸ್ಟ್ 22ರ ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬದಂದು ಸಂಭ್ರಮಿಸಿ.

■ ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು



ಎಳ್ಳಿನ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್ / ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಕಾಲು ಕಪ್
ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ / ಅರಿಶಿನಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ಹುರಿದ ಕಪ್ಪು ಎಳ್ಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹುರಿದು ಸಿಫ್ಟೆ ತೆಗೆದು ತರಿಯಾಗಿಸಿದ ಶೇಂಗಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿ ಇಡಿ. ಹುರಿದ ಎಳ್ಳಿಗೆ ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ, ಶೇಂಗಾ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿ. ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಡುಬಿನ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಹೂರಣ ತುಂಬಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಕಾಯಿ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್ / ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ತುಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ / ತೆಂಗಿನತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್ / ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ / ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ತುಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ, ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿ ಇಡಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಇಡಿ. ಬೆಲ್ಲ ಸಂಪೂರ್ಣ ಕರಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪವಾದಾಗ ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಎಳ್ಳು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿದ ಹೂರಣವನ್ನು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಕಲಸಿಟ್ಟು ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪುನಃ ನಾದಿ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ನಡುವೆ ಹೂರಣ ತುಂಬಿಸಿ. ಇದರ ಅಂಚನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಂಟಿಸಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪು ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

