



ಗೌರಿ-ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬ ಎಂದರೆ ತಿಂಡಿಗಳ ಸುಗ್ಗಿ. ಮೊದಲೇ ಗಣೇಶ ತಿಂಡಿಪೋತ. ಮೋದಕ, ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ, ಚಕ್ಕುಲಿ, ಸಿಹಿ ಅವಲಕ್ಕಿ, ಹಾಲುಬಾಯಿ, ಪಾಯಸ, ಎರೆಯುಪ್ಪ ಎಲ್ಲವೂ ಗಣೇಶನ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಅರ್ಪಿತ. ಮಕ್ಕಳಿಗೂ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸು ತಿನ್ನುವ ತವಕ. ಗೌರಿ-ಗಣೇಶನಿಗೆ ಸಮರ್ಪಿತವಾಗುವ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಿನಿಸುಗಳ ರೆಸಿಪಿ ಇಲ್ಲಿದೆ.

■ ಸುಮನಾ ಜಿ. ಪ್ರಸಾದ್

ಗಣಪನಿಗೆ ಮೋದಕ, ಎರೆಯುಪ್ಪ

ಆಹಾ ಮೋದಕ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ನೀರು, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಆದ ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಪಾಕವನ್ನು ಸೋಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿತ್ತುರಿ, ಎಳ್ಳು ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ಎಲ್ಲವೂ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಚಪ್ಪಟೆ ಮಾಡಿ ಇದರೊಳಗೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಂಬಿ ಮೋದಕದ ಆಕಾರದಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸುಮಾರು 20 ನಿಮಿಷ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಎಳ್ಳು ಸ್ವಲ್ಪ
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಮೈದಾ ಅಥವಾ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು, ಬಾಂಬೆ ರವೆ, ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳು, ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದು ಆದ ಬಳಿಕ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಕಲಸಿಟ್ಟು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪೂರಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟು ಹೂರಣ ತುಂಬಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹದವಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಅಥವಾ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು