

ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾಲುಬಾಯಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಸಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ನೆನೆಯಲು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಇಡಿ. ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಮಾಡಿ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತೆಳುವಾದ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ ಸೋಸಿ. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿ ಸೋಸಿ. ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಕೈ ಆಡಿಸುತ್ತಾ ಇರಿ. ಐದು- ಹತ್ತು ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ. ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಪ್ಯಾನ್ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿ ಗಣಪನಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ನೀರು ಎರಡು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲವುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ



ಘಮ ಘಮ ಎರೆಯಪ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ. ಆಮೇಲೆ ಇದನ್ನು ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ. ರವೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಗಸಗಸೆ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪಡ್ಡು ಮಾಡುವ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಅಚ್ಚು
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಮೂರು
- ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
- ಎಣ್ಣೆ-ಕರಿಯಲು

ಹಾಲು ಪಾಯಸ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ ಸೇರಿಸಿ. ಮೇಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ. ಎಲ್ಲವೂ ಸೇರಿಕೊಂಡು ಕುದಿಯುವಾಗ ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಸೇರಿಸಿದ ನಂತರ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ. ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ರುಚಿಕರ ಹಾಲು ಪಾಯಸ ಗಣಪ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ರೆಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಹಾಲು ಮೂರು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ

