



ಗಣೇಶನಿಗೆ ಅಪ್ಪ ಕಜ್ಜಾಯ

ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬ ಬಂತೆಂದರೆ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ನೈವೇದ್ಯದ ತಯಾರಿಗಾಗಿ ಮನಸ್ಸು ಹಾತೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಅಕ್ಕಿ, ತುಪ್ಪ, ಬೆಲ್ಲ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಬೆರೆಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಘಮಘಮ ಅಪ್ಪ ಎಂದರೆ ಗಣಪನಿಗೆ ವಿಶೇಷ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ.

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು

ವಡೆಯಪ್ಪ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?
ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ - ಎರಡು ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಕಪ್
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ- ಒಂದು ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಅಥವಾ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಸುಮಾರು ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಮಗುಚಿ. ಕೈಗೆ ಅಂಟು ಬಾರದಷ್ಟು ಆದ ಕೂಡಲೆ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಪುನಃ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗೆ ಅಥವಾ ಬಾಳೆಎಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ವಡೆ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯುವಾಗ ಉಬ್ಬುವ ಇದು ನಂತರ ಮತ್ತೆಗಾಗಿ ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಕಜ್ಜಾಯ ಅಪ್ಪ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಗೋಧಿಹುಡಿ- ಎರಡು ಕಪ್
ಬಾಳೆಹಣ್ಣು [ಸಣ್ಣದು]- ನಾಲ್ಕು
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ- ಎಂಟು ಚಮಚ
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ- ಎಂಟು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಮಿಕ್ಕಿಚಾರಿಗೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಮಿಕ್ಕಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಿಡಿಸುವಷ್ಟು ಗೋಧಿ ಹುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ ಚಮಚದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿಯಬೇಕು.

