



ಗಣಪನಿಗೆ ಗರಿ ಗರಿ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಚಾತಿ ಹಬ್ಬದಂದು ಗಣೇಶನಿಗೆ ಚಕ್ಕುಲಿ, ಕಡುಬು, ಉಂಡೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಗಣಪನಿಗೆ ಬಲು ಪ್ರಿಯವಾದ ಚಕ್ಕುಲಿಯನ್ನು ಹಲವು ವೈವಿಧ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿವೆ ಕೆಲವು ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು



ಬೆಣ್ಣೆ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್
 ಹುರಿದ ಉದ್ದಿನ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡೂವರೆ ಕಪ್
 ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
 ಎಳ್ಳು ಆರು ಚಮಚ
 ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ
 ಬೆಣ್ಣೆ ಆರು ಚಮಚ
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಗೂ
 ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಒಂದೊಂದೇ
 ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ
 ಮಾಡಿ. ಕೊನೆಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಕಲಸಿ
 ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹಾಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ. ಈಗ
 ತಯಾರಾದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಲ್ಲಿ
 ಹಾಕಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ
 ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಹುರಿಗಡಲೆ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಬೆಳ್ಳಿ ಅಕ್ಕಿ ನಾಲ್ಕು ಕಪ್
 ಹುರಿದ ಉದ್ದಿನ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ
 ಕಪ್
 ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
 ಬೆಣ್ಣೆ ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದಷ್ಟು
 ಓಮಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಸುಮಾರು ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು
 ಬೆಳ್ಳಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ
 ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ
 ಉದ್ದಿನ ಹಿಟ್ಟು, ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು,
 ಬೆಣ್ಣೆ, ಓಮ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ
 ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ತಯಾರಾದ
 ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಕ್ಕುಲಿ ಮಾಡಿ ಕಾದ
 ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

