



ಗಣೇಶನಿಗೆ ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ

ಗೌರಿ ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬದ ಸಂಭ್ರಮ ಬಂದಿದೆ. ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಗಣೇಶನಿಗೆ ವಿಧ ವಿಧ ನೈವೇದ್ಯ ಆಗಬೇಕು. ಈ ಬಾರಿಯ ಗಣೇಶ ಚತುರ್ಥಿಗೆ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ ಮಾಡಿ ಪೂಜಿಸಿ ನೈವೇದ್ಯ ಸ್ವೀಕರಿಸಿ.

■ ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು



ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ ಅರಿಶಿಣ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಗೋಡಂಬಿ ತೆರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನಾನ್ಸಿಕ್ ಪಾನ್ಡಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ, ತಳ ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿತರಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ, ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ, ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಕಟ್ಟಿ. ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣ ಮತ್ತು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಟ್ಟು ಮೈದಾಕ್ಕೆ ಮುಳುಗಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಅರಳು ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅರಳಿನಪುಡಿ ಮೂರು ಕಪ್

ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲದಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಅರಿಶಿಣ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾಹುಡಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣ ಮತ್ತು ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಇಡಿ. ನೂಲು ಪಾಕದ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಅರಳಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಎಳ್ಳು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ನಂತರ, ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಕಲಸಿಟ್ಟು ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

