



ಗೌರಿ ಗಣೇಶ ಭಕ್ಷ್ಯ ವಿಶೇಷ

ಗೌರಿ ಗಣೇಶ ಹಬ್ಬದ ಸಡಗರದೊಂದಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯವೆಂದು ತಿನಿಸುಗಳ ಭರಾಟೆ. ಮಾಮೂಲಿ ಮೋದಕ, ಕರ್ಜಿಕಾಯಿಗಳ ಬದಲಾಗಿ ಸರಳ, ಆದರೆ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕತೆಯ ಚೌಕಟ್ಟನ್ನು ಮೀರದ, ಕೆಲವು ಪ್ರಾಂತ್ಯಗಳ ನೈವೇದ್ಯ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿ ಆಚರಿಸಬಹುದು.

■ ಲತಾ ಹೆಗಡೆ



ಕಡಲೆಕಾಳಿನ ಉಂಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಕಡಲೆಕಾಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಜರಡಿಯಾಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕೈಯಾಡುತ್ತಿರಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯಾದರೆ ಬೆಲ್ಲದೊಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪಹೊತ್ತು ತಿರುವಬೇಕು. ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಬೆರೆಸಿ, ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿದರೆ ಸಾಕು. ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡಲೆ ಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ತೆರಿ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ/ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ
- ಹಾಲಿನಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ, ಜಾಯಕಾಯಿ, ತುರಿ ಪುಡಿ ಮಿಶ್ರಣ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಸಿಹಿ ಸುರುಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ರವೆ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕುತ್ತಾ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಮತ್ತೆಗೆ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಡಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕೋಡುಬಳಿಯಂತೆ ಹೊಸೆದು ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರ, ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತಯಾರಿಸಿ ಕರಿದಿಡಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ದಪ್ಪ ಪಾಕ ಮಾಡಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದಿಟ್ಟಿದ್ದು ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೂಡಿಸಿದರೆ ಗರಿಗರಿ ಸಿಹಿ ಸುರುಳಿ ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ/ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

