

ಕುಚ್ಚಿದ ಕಡಬು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ ಕಲಸಿ, ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಮುಚ್ಚಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಿಡಿ. ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ, ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮೂರು ವಿಷಲ್ ಕೂಗಿಸಿ. ಬೆಂದದ್ದನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ತೆಂಗು, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ಹೂರಣದ ಹದ ಬಂದಾಗ ಇಳಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪೂರಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಹೂರಣವಿಟ್ಟು ಕಡುಬಿನಂತೆ ಮಾಡಿ ಅರಿಶಿನ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ

ಸುತ್ತಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಅರಿಶಿನ ಎಲೆಯ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪರಿಮಳದ ಘಮಘಮಿಸುವ ಕಡುಬು ಸಿದ್ಧ. ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಯುವ ನೀರಲ್ಲಿ ಕಡುಬುಗಳನ್ನು ಐದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಇನ್ನೊಂದು ವಿಧ. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಬಳಸಿಯೂ ಮಾಡಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ತೊಗರಿಬೇಳೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧರ್ಧ ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನದ ಎಲೆ ಏಳೆಂಟು

ಗುದುಗಿನ ಹುಗ್ಗಿ (ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಮಾಡುವ ಹುಗ್ಗಿ)

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ನೀರು ಅಥವಾ ಹಾಲಿನಿಂದ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಿಡಿ. ಇದನ್ನು ಹೊಸೆದು ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಅರ್ಧ ಲೀಟರಿನಷ್ಟು ನೀರು, ಬೆಲ್ಲ ಕುದಿದಾಗ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಮಾಡಿಟ್ಟಿದ್ದನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಮೇಲೆ ತೇಲಿದರೆ ಬೆಂದಾಗಿದೆ ಎಂದರ್ಥ. ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದೆರಡು ಸಲ ಕುದಿಸಿದರೆ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ನೈವೇದ್ಯ ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ
- ತೆಂಗಿನ ದಪ್ಪ ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ
- ಹುರಿದ ಗಸಗಸೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಚುರಮಾ ಲಡ್ಡು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ರವೆ, ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಾಲು ಹಾಕುತ್ತಾ ಗಟ್ಟಿ ಕಲಸಬೇಕು. ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ನಾಲ್ಕು ಬೆರಳ ಹೊಂಡ ಮೂಡುವಂತೆ ಒತ್ತಬೇಕು. ನಂತರ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿದಿಡಿ. ತುಂಡರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದಾಗ ಮಿಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಸಾಣಿಸಿ. ಉಳಿದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕರಿದಿಡಿ. ನಂತರ ಅದೇ ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಬೆರೆಸಿ ಕರಗಿದಾಗ ಇಳಿಸಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಕೈಯಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೂಡಿಸಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಬನ್ನಿ ಸಣ್ಣ ರವೆ ಕಾಲುಕಪ್
- ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಹುರಿದ ಗಸಗಸೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಕರಿಯಲು ತುಪ್ಪ

