

ಗಣಪನಿಗೆ ಎಳ್ಳಿನ ತಿನಿಸು

ವಿಘ್ನ ನಿವಾರಕ ಗಣಪನಿಗೆ ಎಳ್ಳು ತುಂಬಾ ಇಷ್ಟವಂತೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಗಣೇಶ ಚತುರ್ಥಿಯಂದು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳುಂಡೆ ಸೇರಿದಂತೆ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಎಳ್ಳಿನ ತಿನಿಸು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿವೆ ಎಳ್ಳಿನ ಕೆಲವು ರೆಸಿಪಿ.

- ಇಂದು, ತಿಪಟೂರು



ಎಳ್ಳಿನ ಒಬ್ಬಟ್ಟು

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಕಪ್, ಕಾಯಿತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್, ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು-ಮೂರು ಚಮಚ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಎಳ್ಳನ್ನು ಹದವಾಗಿ ಗುಂಡಿಗೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ, ಹುರಿದ ಎಳ್ಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ, ಅರ್ಧ ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರದ ನಂತರ ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಂದು ರೌಂಡ್ ಹೊಡೆಸಿ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅರ್ಧ ಅಥವಾ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿಯನ್ನು, ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಎಳೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ, ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಂಟು ಬಂದಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಎಳ್ಳು, ಕಾಯಿ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ, ಗೊಟಾಯಿಸಿ, ನಂತರ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಪುಡಿ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಗಂಟಾಗದಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ, ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ತೆಗೆದಿಡಿ.

ಒಂದು ಕಪ್ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಕಾಲು ಕಪ್ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಎಣ್ಣೆ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ತೆಳ್ಳಗೆ ಇರಲಿ. ಎರಡು ಗಂಟೆ ನೆನೆಯಲು ಬಿಟ್ಟು, ನಂತರ ಮಾಮೂಲಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟಿನಂತೆ ಮಾಡಿ. ಇವು ಹೆಚ್ಚು ಅಗಲ ತಟ್ಟಲು ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಪೂರಿಯಷ್ಟು ಚಿಕ್ಕ ಒಬ್ಬಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ.

ಎಳ್ಳಿನ ಮಿಠಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಕಪ್, ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಒಂದು ಕಬ್ಬಿಣದ ಬಾಣಲೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆ ಮೇಲಿಡಿ. ಬಿಸಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆ, ತಕ್ಷಣ ಹುರಿದ ಎಳ್ಳನ್ನು ಸುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಮಾಡಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ, ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿಡಿ. ಬಿಸಿ ಪಾಕ ಮುಟ್ಟಲು ಕಷ್ಟವೆನಿಸಿದರೆ, ತುಪ್ಪ ಹಚ್ಚಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದರೆ ಎಳ್ಳಿನ ಮಿಠಾಯಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಎಳ್ಳಿನ ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಕಪ್, ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್, ಹುರಿಗಡಲೆ ಒಂದು ಕಪ್, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆಯಿಂದ ಎರಡು ಕಪ್, ಏಲಕ್ಕಿ, ಗಸಗಸ ಸ್ವಲ್ಪ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ತುಪ್ಪ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಹದವಾಗಿ ಹುರಿದ ಎಳ್ಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ, ಅರ್ಧ ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರದ ನಂತರ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಂದು ಸುತ್ತು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ, ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ, ಕೊಬರಿತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಗಸಗಸ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಮಾಡಿಡಿ.

ಒಂದು ಲೋಟ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿಗೆ, ಅರ್ಧ ಲೋಟ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಮಾಡಿ, ನಾಲ್ಕು-ಐದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ. ನೀರು, ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲೆಸಿಡಿ. ಎರಡು ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಪೂರಿಯಷ್ಟು ಗಲ ಒತ್ತಿ, ಎರಡು ಚಮಚ ಎಳ್ಳಿನ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದಿಡಿ. ರುಚಿಕರ ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ ತಯಾರು.

ಎಳ್ಳಿನ ಕಡುಬು

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥ: ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಕಪ್, ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ತುಂಡು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು, ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ, ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಮುದ್ದೆ ಮಾಡಿಡಿ. ನಂತರ ಎಳ್ಳಿನ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ, ಕಡುಬು ಮಾಡಿ ಹವೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

