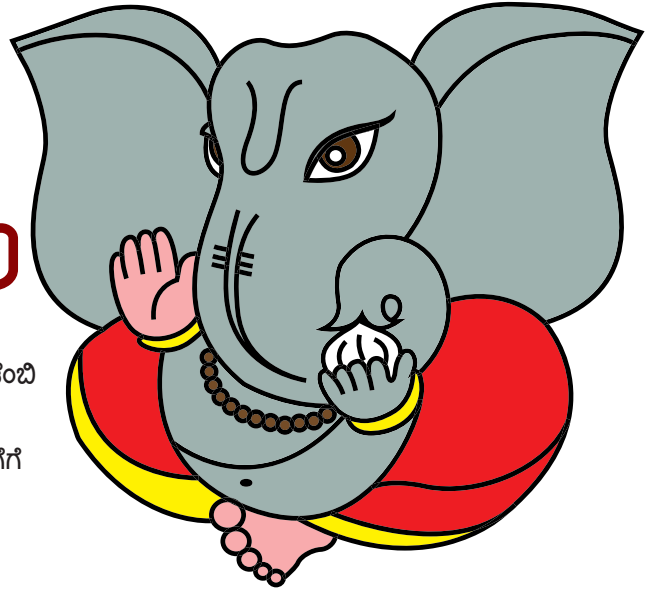




# ಗಣೇಶನಿಗೆ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ



ಕಡ್ಡೆಕಾಳು, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಶೇಂಗಾಬೀಜ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ ಎಂದರೆ ಗಣಪನಿಗೆ ಬಹಳ ಪ್ರಿಯ. ಇಂತಹ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯಗಳು ನಾಲಿಗೆಗೆ ರುಚಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಒಳ್ಳೆಯದು.

■ ಗೀತಸದಾ ಮೋಂಶಿಮಾರು



## ಒಣ ಖರ್ಜೂರ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಣ ಖರ್ಜೂರ ಎಂಟು/ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಒಂದು ಕಪ್ ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ/ ಗೋಡಂಬಿ ಎಂಟು ಬಾದಾಮಿ ಆರು/ ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹತ್ತು, ಗಸಗಸೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉತ್ತುತ್ತೆಯನ್ನು ಜಜ್ಜಿ, ಬೀಜ ತೆಗೆದು, ಕಲ್ಲು ಸಕ್ಕರೆಯ ಜೊತೆ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ, ತರಿತರಿಯಾಗಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಬಾಣಲೆ ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಗಸಗಸೆಯನ್ನು ಬೇರೆಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಈಗ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿದರೆ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ರೆಡಿ.

## ಕಡ್ಡೆಕಾಳಿನ ಪಂಚಕಜ್ಜಾಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡ್ಡೆಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್ / ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್ ಹಸಿ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ತಲಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಡೆಕಾಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ತೆಂಗಿನತುರಿಯನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ತಿರುಗಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ, ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಕಡ್ಡೆಕಾಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ತುಪ್ಪ ಸಮೇತ ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ.

