



ಗಣಪನಿಗೆ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ನೈವೇದ್ಯ

ಚೌತಿ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ನೈವೇದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಸಡಗರ. ಕರಾವಳಿ, ಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಅಕ್ಕಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಎಳ್ಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕೆಲವು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ನೈವೇದ್ಯಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ.

★ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು

ಹಾಲಿಟ್ಟು ಪಾಯಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮೂರು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸುವಾಸನೆಗೆ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ, ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಕಾಯಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕೈಗೆ ಅಂಟದಷ್ಟು ಹದವಾದಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟು ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ಹದ ಮಾಡಿ ಕೊಂಡು ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒತ್ತಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ತೆಂಗಿನತುರಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಹಾಲು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಾಲಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಇದು ಸರಿಯಾಗಿ ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಒತ್ತಿ ಇಟ್ಟ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿದ ಮೇಲೆ ದಪ್ಪ ಕಾಯಿಹಾಲು ಹಾಕಿ, ಪುನಃ ಕುದಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಬಹುದು.



ತುಪ್ಪದ ಉಂಡಲಕಾಳು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್,

ಬೆಲ್ಲದತುರಿ ಹತ್ತು ಚಮಚ, ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್,

ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ,

ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಇದನ್ನು

ಚಿಕ್ಕದಾದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಾದ

ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹಸಿಬಣ್ಣ ಮಾಸಿ ಹೊಳಪು

ಬರುವವರೆಗೆ ಬಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್

ಹಾಕಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಮೊದಲೇ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ

ಬೆಲ್ಲ ಮಿಶ್ರಿತ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಹಾಗೂ ಎಳ್ಳು ಸೇರಿಸಿ

ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿದರೆ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ರೆಡಿ.

