



# ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಹಲ್ವ, ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಬರ್ಫಿ..

ನವರಾತ್ರಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಇನ್ನು ಕೆಲವೇ ದಿನ ಬಾಕಿ. ಒಂಬತ್ತು ದಿನಗಳೂ ಬಗೆ ಬಗೆ ತಿಂಡಿ ದೇವಿಯ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇಕು. ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಕೆಲವು ರೆಸಿಪಿ ಇಲ್ಲಿವೆ. ■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ರೇವತಿ ಎಂ.ಬಿ

## ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಹಲ್ವ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮೂರು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಕಪ್  
ತುಪ್ಪ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್  
ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್  
ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ  
ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?  
ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಕಪ್ ಹಾಲು, ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮುಳುಗುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ, ಸಕ್ಕರೆ, ಉಳಿದ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ. ಆಗಾಗ ಸೌತಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹರಡಿ, ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.



## ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್  
ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಏಲಕ್ಕಿ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?  
ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ, ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಸೌತಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ. ಪಾಕ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಮುದ್ದೆಯಂತಾದಾಗ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹರಡಿ. ಇದು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ತುಂಬ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.