



ಅಹಾ



ನವರಾತ್ರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ

ಸಕ್ಕರೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹೂರಣಕ್ಕೆ: ಒಂದು ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ
- ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಗಸಗಸೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮೂರು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ, ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಣಕ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಹುರಿದ ಗಸಗಸೆ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯೊಡನೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕುತ್ತ ಕಲಸಿ. ಕಣಕ, ಹೂರಣ ಒಂದೇ ಹದದಲ್ಲಿರಲಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾದರೆ ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ ಹಾಲು ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಣಕದ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಹೂರಣದೊಡೆಯಿಟ್ಟು ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಸಿಹಿ ಸಿಹಿ ಸಜ್ಜಪ್ಪ

ಮಾಡೋದು
ಹೇಗೆ?

ಕಣಕದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಣಕ ಕಲಸಿ ಎರಡು ತಾಸು ನೆನಿಸಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ರವೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚದಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿ ನೆನೆಯುವಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕರಗಿಸಿ. ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಕಾದ ಮೇಲೆ ರವೆಯ ಮಿಶ್ರಣ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಆರಿದಾಗ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿಡಿ. ನೆನಿದ ಕಣಕದಲ್ಲಿ ಹೂರಣದೊಡೆಯಿಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತಟ್ಟಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ
- ಹೂರಣಕ್ಕೆ: ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಮೂರು ಕಪ್

