

# ನವರಾತ್ರಿ ಪುಷ್ಕರಾ..!

ಇದೀಗ ಶರನ್ನವರಾತ್ರಿ. ದಿನನಿತ್ಯ ದೇವಿಗೆ ವಿಶಿಷ್ಟ ಭಕ್ಷ್ಯ, ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿಸಿ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಬೇಕು. ಚಿರೋಟಿ, ಪುಳ್ಯಂಗಾಯಿ ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿ.

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಶೋಭಾ ಅರವಿಂದ್

## ಚಿರೋಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- \* ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.
- \* ವನಸ್ಪತಿ ನೂರೈವತ್ತು ಗ್ರಾಂ.
- \* ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
- \* ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.
- \* ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- \* ಸ್ವಲ್ಪ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು,
- \* ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ವನಸ್ಪತಿ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲೆಸಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಇಡಬೇಕು. ಮತ್ತೊಂದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ವನಸ್ಪತಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ ಸಾಟ ತಯಾರಿಸಬೇಕು. ಅರ್ಧ ಕಿಲೋ ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ.

ಈಗ ನಾದಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉಂಡೆ ಗಾತ್ರ ತೆಗೆದು ಕೊಂಡು ತೆಳ್ಳಗೆ ದೊಡ್ಡ ಹಾಳೆಗಳಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಟ್ಟು ಐದು ಹಾಳೆ ಲಟ್ಟಿಸಬೇಕು. ಈಗ ಒಂದು ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಸಾಟಿಯನ್ನು ಒಂದು ಪದರದಂತೆ ಸವರಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೊಂದು ಹಾಳೆ ಮತ್ತೆ ಸಾಟಿ ಹಚ್ಚುವುದು ಹೀಗೆ ಐದೂ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಒಂದರ ಮೇಲೊಂದರಂತೆ ಮಾಡಿ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಿ ಸಣ್ಣ ಬಿಲ್ಲೆಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಆ ಬಿಲ್ಲೆಯನ್ನು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಗಲಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿ, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರೆದಾಗ, ಅದು ಪದರ ಪದರವಾಗಿ ಬೆಂದು ಚಿರೋಟಿ ರೆಡಿ.

ಕರಿದ ಚಿರೋಟಿಯನ್ನು ಒಂದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಉದುರಿಸಿದರೆ, ಗರಿ ಗರಿ ಚಿರೋಟಿ ರುಚಿ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಹರಿವಾಣದಲ್ಲಿ ಕಡಲೆ ಪುರಿ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಹುರಿಗಡಲೆ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿಡಿ. ಒಂದು

ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಕಡಲೆಪುರಿಯ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ದೊಡ್ಡ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ.

## ಪುಳ್ಯಂಗಾಯಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು..?

- \* ಕಡಲೆ ಪುರಿ ಎರಡು ಕಪ್
- \* ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಕಪ್
- \* ಹುರಿಗಡಲೆ ಒಂದು ಕಪ್
- \* ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- \* ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ.

ಪಾಕ ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ಬೇಗ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಬೇಕು.

