

ಸಜ್ಜಪ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಣಕಕ್ಕೆ: ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್/ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ಎಣ್ಣೆ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ಚಮಚದಷ್ಟು/ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅರಿಶಿನ
ಹೂರಣಕ್ಕೆ: ತೆಂಗಿನ ಸಣ್ಣ ತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್/ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್
ಹುರಿದ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಒಣ ಶುಂಠಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧರ್ಧ ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಿರೋಟಿ ರವೆಗೆ ಅರ್ಧಕಪ್ ನೀರು, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನಿಸಿಡಿ.
ನಂತರ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ, ಕಾಯಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ, ನೀರು ಹಾಕುತ್ತಾ
ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಮುಚ್ಚಿ ಒಂದೆರಡು ತಾಸು ನೆನಿಸಿ.
ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ, ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ತಿರುವುತ್ತಿರಿ. ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿ ಅಂಟು ಬಂದಾಗ
ತೆಂಗಿನತುರಿ, ರವೆ ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಾಡುತ್ತಿರಬೇಕು. ನೀರಿನಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗಬೇಕು. ಏಲಕ್ಕಿ, ಶುಂಠಿ
ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಸಣ್ಣ ನಿಂಬೆಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ ಅದೇ ಗಾತ್ರದ ಕಣಕದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ
ಬೆರಳಿನಿಂದ ದಪ್ಪಗೆ ಒತ್ತಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಹಲಸಿನ ಸುಟ್ಟೇವು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಟೆ ಒಂದು ಕಪ್/ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದೂಕಾಲು ಕಪ್
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಉಪ್ಪು, ಚಿಟಿಕೆ, ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಕರಗುವವರೆಗೆ
ಕೈಯಿಂದ ಬೆರೆಸಿ. ನಂತರ ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳಂತೆ ಕೈಯಿಂದ
ಬಿಟ್ಟು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಕರಿದರೆ ಘಮಘಮಿಸುವ
ಸುಟ್ಟೇವು ಸಿದ್ಧ.



ಹಯಗ್ರೀವ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೇಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್/ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲದತುರಿ ಒಂದೂವರೆಯಿಂದ ಎರಡು ಕಪ್
ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
ಹುರಿದ ಗಸಗಸೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ತುಪ್ಪ ಎರಡು- ಮೂರು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೇಬೇಳೆಗೆ ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿ
ಸೋಸಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಬೆಲ್ಲದತುರಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿದಾಗ ತೆಂಗಿನತುರಿ
ಬೆರೆಸಿ ತಿರುಗಿಸುತ್ತಿರಿ. ಬೆಂದ ಕಡಲೇಬೇಳೆ ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಾಡುತ್ತಿರಬೇಕು. ಪಾಕ
ಬಂದಾಗ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಗಸಗಸೆ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ
ಗೋಡಂಬಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ತಿರುವಿದರೆ ಘಮಘಮಿಸುವ ಹಯಗ್ರೀವ ಸಿದ್ಧ.

