



# ನವರಾತ್ರಿಗೆ ಬಗೆ ಬಗೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಇದೀಗ ಶರನ್ನವರಾತ್ರಿ ಸಂಭ್ರಮ. ಒಂಬತ್ತು ದಿನಗಳೂ ವಿಶೇಷ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳೇ ಆಗಬೇಕು ದೇವಿಯ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ. ಪ್ರತೀಬಾರಿ ಒಂದೇ ತರದ ಬೇಳೆ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡುವ ಬದಲಾಗಿ ಹಾಲು ಹೋಳಿಗೆ, ರವೆ ಹೋಳಿಗೆ, ಖರ್ಜೂರ ಹೋಳಿಗೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಹೋಳಿಗೆಗಳಂತಹ ತರಾವರಿ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡಿ ಹಬ್ಬ ಆಚರಿಸಬಹುದಲ್ಲವೇ?

■ ಸುಮನಾ ಜಿ. ಪ್ರಸಾದ್

## ಖರ್ಜೂರ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಖರ್ಜೂರ 25 / ಸಣ್ಣ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್ / ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್

ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಬೇಯಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೈದಾವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಿಸಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಬೇಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡ ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಮತ್ತು ರವೆಯನ್ನು ಕೊಂಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಹೂರಣವನ್ನು ಇದರೊಳಗೆ ಇಟ್ಟು ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.



## ಕಾಯಿ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಕಪ್

ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್

ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯನ್ನು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಹಾಕಿ ಜತೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ, ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಎಳೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿ ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಮೈದಾವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹದವಾಗಿ ಕಲಿಸಿ ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿ. ಇದನ್ನೂ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಮೈದಾ ಉಂಡೆ ಒಳಗೆ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಕೈಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ. ತವಾ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ.

