

## ಗೆಣಸಿನ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಹಿಗೇಣಸು ಎರಡು/ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್/ ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್  
ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಇಡಿ. ಸಿಹಿಗೇಣಸನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ  
ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸ್ಯಾಲ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ನೀರನ್ನು  
ಬಿಸಿಯಿರಿ. ಈಗ ಗೇಣಸು ಹಾಗೂ ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಜತೆಗೆ ನಯವಾಗಿ  
ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಹೂರಣಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಜತೆಗೆ  
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಹೂರಣವನ್ನು ಮೈದಾ  
ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ ಒಳಗೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಹದವಾಗಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ.



## ರವೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಎರಡು ಕಪ್/ ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್  
ಮೈದಾ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಂಬೆ ರವೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಹದವಾದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ  
ಹುರಿಯಿರಿ. ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಎಳೆಪಾಕ ಮಾಡಿ ರವೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ  
ಎರಡು ಚಮಚ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹೂರಣ  
ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೈದಾವನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ  
ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿಡಿ. ಈಗ ಹೂರಣವನ್ನು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಮೈದಾ  
ಉಂಡೆ ಒಳಗೆ ಹೂರಣ ಇಟ್ಟು ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ  
ತವಾದ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

## ಹಾಲು ಹೋಳಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್  
ಬಾಂಬೆ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್  
ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್  
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಮತ್ತು ರವೆಯನ್ನು ಅರ್ಧ  
ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ  
ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಡಿ. ಇದನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ  
ಕಾಲ ಹಾಗೆ ಇಟ್ಟು ನೆನಿಸಿ ಆಮೇಲೆ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ  
ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಪೂರಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ.  
ಈಗ ಹಾಲನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬತ್ತಿಸಿ (ಎರಡು  
ಲೀಟರ್ ಅನ್ನು ಒಂದು ಲೀಟರ್‌ವರೆಗೂ ಬತ್ತಿಸಬೇಕು) ಇದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ  
ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ. ಈ ಬಿಸಿ ಹಾಲಿಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿದ ಪೂರಿಯನ್ನು  
ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಐದು ನಿಮಿಷ ಇಡಿ. ಹಾಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೀರಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ  
ಅದನ್ನು ತೆಗೆದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

