



ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಲಡ್ಡು, ಜಾಮೂನ್

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡುವ ಎಲ್ಲ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳು ತಿನ್ನಲು ಬಹುರುಚಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಬಾಳೆ, ಪಚ್ಚೆಬಾಳೆ, ನೇಂದ್ರಬಾಳೆ... ಹೀಗೆ ಬಾಳೆ ವೈವಿಧ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್ ಬಹಳ ಜನಪ್ರಿಯ. ನೇಂದ್ರ ಹಣ್ಣಿನ ಜಾಮೂನ್, ಲಡ್ಡು ಮುಂತಾದ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳೂ ಅಷ್ಟೇ ರುಚಿಕರ.

■ ಪುಷ್ಪ ಎನ್. ಕೆ. ರಾವ್

ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಲಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು/ ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಅವಲಕ್ಕಿ:ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ: ಸ್ವಲ್ಪ
ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ/ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿ ಅಥವಾ ರಸ್ ಪುಡಿ
ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು/ ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಿರಿ. ಸಕ್ಕರೆ ನೀರಾಗಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ಮಿಶ್ರಣವಾದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ ಮಗುಚಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಸೇರಿಸಿ. ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಮತ್ತೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಎಲ್ಲವೂ ಒಟ್ಟಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ತೆಳು ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಐದು ನಿಮಿಷ ಕೈಯಾಡಿಸಿದ ನಂತರ ಒಂದು ಬೌಲ್ ಗೆ ಹಾಕಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಕೈಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಉಂಡೆಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಬ್ರೆಡ್ ನ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಈ ರೂಪದಲ್ಲೂ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಇನ್ನೂ ರುಚಿ ಬೇಕೆಂದರೆ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು, ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬಂದ ಲಡ್ಡುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಬಹುದು.



ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಟೋಸ್ಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಮೂರು
ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಜೇನುತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಬಿಲ್ಲೆಗಳಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ನಂತರ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹಾಕಿ, ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿ ನೀರಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆ ಮಿಶ್ರಣವಾದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಒಂದು ಬೌಲ್ ಗೆ ಹಾಕಿ, ಎರಡು ಚಮಚ ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ.