



# ಆಹಾ ಎರೆಯಪ್ಪ, ಆಂಬೊಡೆ!

ನವರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಶಕ್ತಿದೇವತೆ ದುರ್ಗೆಯನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಆಲಂಕರಿಸಿ, ಪ್ರತಿದಿನವೂ ವಿಧ ವಿಧವಾದ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸು ಮಾಡಿ ನೈವೇದ್ಯ ಅರ್ಪಿಸುವುದು ಪದ್ಧತಿ. ಇ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಸೊಗಸು ಎರೆಯಪ್ಪ, ಬಾದಾಮಿ ಪೂರಿ, ಆಂಬೊಡೆ, ಜಾಮೂನ್ ಹಾಗೂ ಚಿಕ್ಕಿ.

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್



## ಎರೆಯಪ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ ನಂತರ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ರವೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಗಸಗಸೆ ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪಡ್ಡು ಮಾಡುವ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಎರೆಯಪ್ಪ ಮಾಡಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬ ರು ವ ರೆ ಗೂ ಕರಿಯಿರಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಪಾವು
- ಅಚ್ಚು ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಒಂದು ಹೋಳು
- ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು ಎರಡು
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
- ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

## ಆಂಬೊಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ತೊಳೆದು ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ ನಂತರ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಸಬ್ಬಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ತಟ್ಟೆ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಆರು
- ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು
- ಸಬ್ಬಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

