

ಸಿಹಿಗುಂಬಳಕಾಯಿ ಹಲ್ವೆ; ಒತ್ತು ಶ್ಯಾವಿಗೆ

ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬದ ಲಕ್ಷ್ಮೀಪೂಜೆ, ಬಲೀಂದ್ರ ಪೂಜೆಗಳಿಗೆ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಖಾದ್ಯಗಳ ನೈವೇದ್ಯ ಆಗಬೇಕು. ಸಿಹಿಗುಂಬಳಕಾಯಿ ಹಲ್ವೆ, ಸೌತೆಕಾಯಿ ಕಡುಬು, ಒತ್ತು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮುಂತಾದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡುಗೆ ದೀಪಾವಳಿಗೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಬೇಕು!

■ ಗೀತಾ ಬರ್ಲ, ಅಮ್ಮೆ

ಸಿಹಿಗುಂಬಳಕಾಯಿ ಹಲ್ವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ▶ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಸಿಹಿಗುಂಬಳದ ಹೋಳುಗಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ▶ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್, ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ▶ ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಕಪ್
- ▶ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಟೀ ಚಮಚ
- ▶ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಹಿಗುಂಬಳ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕರಗಿದ ನಂತರ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದಿಟ್ಟು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುವಿ. ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತಿರುವಿ ತಳಬಿಟ್ಟು ಬರುವಾಗ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಸುತ್ತು ತಿರುವಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹರಡಿ ಆರಿದ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಒತ್ತು ಶ್ಯಾವಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ▶ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.
- ▶ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು,
- ▶ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಟೀ ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಲೆ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ನಲುವತ್ತು ನಿಮಿಷ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಒತ್ತು ಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಒರಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒತ್ತಿ. ಕಾಯಿ ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ. ಅಥವಾ ಚಿತ್ರಾನ್ನದಂತೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸವಿಯಬಹುದು.



ಸೌತೆಕಾಯಿ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ▶ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಮೂರು ಕಪ್
- ▶ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್
- ▶ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ▶ ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಆರು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳಲ್ಲಿ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಉಳಿದ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಬಾಡಿಸಿಕೊಂಡ ಬಾಳೆ ಎಲೆಗಳಿಗೆ ಎರಡೆರಡು ಸೌತಿನಷ್ಟು ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಮಡಚಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ನಲುವತ್ತೆದು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಕಡುಬು ಸಿದ್ಧ. ಇದಕ್ಕೆ ಮುಳ್ಳು ಸೌತೆ ಅಥವಾ ಸಾಂಬಾರ್ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಯಾವುದನ್ನು ಬೇಕಾದರೂ ಬಳಸಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಕಾಯಿಚಟ್ಟಿ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

