



# ದೀಪಾವಳಿಗೆ ಬಗ್ಗೆ ಬಗ್ಗೆ ಹೋಳಿಗೆ

ದೀಪಾವಳಿ ಸಂಭ್ರಮವನ್ನು ಸಿಹಿತಿಂಡಿ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು. ಪ್ರತಿಬಾರಿ ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡಿ ಸವಿಯುವ ಬದಲು ಈ ಬಾರಿ ಬಗ್ಗೆ ಬಗ್ಗೆಯ ಹೋಳಿಗೆ ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ. ರವೆ ಹೋಳಿಗೆ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹೋಳಿಗೆ, ಬಾದಾಮಿ, ಅಂಜೂರ ಮುಂತಾದ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಹೋಳಿಗೆ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿ.

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ



## ರವೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೀರನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಇಟ್ಟು ಕುದಿ ಬಂದ ತಕ್ಷಣ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ರವೆ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ. ರವೆ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿದರೆ ಹೂರಣ ರೆಡಿ.

ಪೇಣಿ ರವೆ, ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅರಿಶಿನ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು,

ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ

ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ

ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ

ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ

ಮುಚ್ಚಿಡಿ ಕಣಕ ರೆಡಿ.

ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ಕೈಯಲ್ಲಿ

ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅಗಲ

ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ

ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ. ಈಗ ಹೋಳಿಗೆ ಶೀಟಿಗೆ

ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ

ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕಡೆ

ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಣ್ಣ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
- ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಪೇಣಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಚಿಟಿಕೆ, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

## ರುಚಿಕರ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಪೇಣಿ ರವೆಗೆ ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ

, ಕಣಕ ರೆಡಿ. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ಕೈಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅಗಲ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಹೋಳಿಗೆ ಶೀಟಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ತುಂಬಿದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.



### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಪೇಣಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು
- ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್