

## ಬಾದಾಮಿ ಸಿಹಿ ಸವಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬಾದಾಮಿ ಪುಡಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ರವೆಗೆ ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ. ಇದನ್ನು 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 ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾದಾಮಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ರವೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಅರಿಶಿನ
- ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್



## ಸಕ್ಕರೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ, ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಾಕುತ್ತಾ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುವ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ನಾದಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ರವೆಗೆ ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕಣಕ ರೆಡಿ. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ಕೈಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಗಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ರವೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು
- ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

## ಅಂಜೂರ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಂಜೂರ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮೂರು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನೆನದ ಅಂಜೂರ, ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿತುರಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು, ಪೇಣಿ ರವೆಗೆ ಅರಿಶಿನ, 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 ಎರಡು ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಂಜೂರ 15
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ರವೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

