



ದೀಪಾವಳಿಗೆ ಸಿಹಿ ಸಿಹಿ ಹಲ್ವೆ

ಸಂಭ್ರಮದ ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬ ಪಟಾಕಿ ಸದ್ದಿನೊಂದಿಗೆ ಸಮೀಪಿಸುತ್ತಿದೆ. ಹೊಸ ಉಡುಪು, ಸುಡುಮದ್ದು, ಪೂಜೆ ಪುನಸ್ಕಾರಗಳ ಜತೆಗೆ ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಹಬ್ಬವೇ ಅಪೂರ್ಣ. ಬಗೆ ಬಗೆ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳ ಜತೆಗೆ ಹಲ್ವೆಗಳನ್ನೂ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.



■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ವನಲಕ್ಷ್ಮಿ ಎನ್.ಎಚ್.

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನ ಹಲ್ವೆ

- ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಪರಿಮಳಕ್ಕೆ
- ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೇಸರಿ ಕಲರ್‌ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಘಂ ಎನ್ನುವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಈಗ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುವಿ. ಆಮೇಲೆ ಉಳಿದ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕಲರ್‌ಪುಡಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಹರಡಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬಾದಾಮಿ ಹಾಕಿ.



ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ವೆ

- ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಳಿತ ಏಲಕ್ಕಿ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು 10
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಅಥವಾ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಪರಿಮಳಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಳಿತ ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ದಪ್ಪ ತಳವಿರುವ ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಒಲೆ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಅಥವಾ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು, ಉಳಿದಿರುವ ತುಪ್ಪ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಹದವಾದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುಗಿಸುತ್ತಾ ಇರಿ. ಎಲ್ಲವೂ ಸೇರಿದ ಪಾಕ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಹಲ್ವೆ ತಳ ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುಗಿಸಿ. ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ಖರ್ಜೂರ ಹಲ್ವೆ

- ಏನೇನು ಬೇಕು?
- ಬೀಜ ತೆಗೆದ ಖರ್ಜೂರ 10-12
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಖರ್ಜೂರವನ್ನು ಬೀಜ ತೆಗೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಹದವಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ದಪ್ಪ ತಳವಿರುವ ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಖರ್ಜೂರ, ಸಕ್ಕರೆ, ಉಳಿದ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುಗಿಸಿ. ಎಲ್ಲವೂ ಸೇರಿಕೊಂಡು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ. ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ಖರ್ಜೂರ ಹಲ್ವೆ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ತಯಾರು.

