



ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಬಗೆಬಗೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಹೋಳಿಗೆ ಎಂದರೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಷ್ಟವೇ. ಬೇಳೆ ಹೋಳಿಗೆ, ಕಾಯಿ ಹೋಳಿಗೆ, ಹಾಲು ಹೋಳಿಗೆ... ಮುಂತಾದವನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ಸವಿದಿರುತ್ತೀರಿ. ಇಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದಲೇ ತಯಾರಿಸಿದ ರುಚಿಕರ ಹೋಳಿಗೆ ರೆಸಿಪಿ ಇದೆ. ನೀವೂ ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿ ನೋಡಿ...

■ ಪ್ರಭಾ ಪಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ

ಸೇಬು ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು, ಸೇಬಿನ ಹಣ್ಣು ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಹಾಕಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ರೆಡಿ.

ಮೈದಾ, ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ

ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ

ಮುಚ್ಚಿಡಿ.

ನಂತರ

ಸ್ವಲ್ಪಹಿಟ್ಟನ್ನು

ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ

ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ, ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ

ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ

ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸೇಬಿನ ಹಣ್ಣು ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್
- ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ, ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹೋಳಿಗೆ ಸೈಷಲ್

ಡೈಪ್ರೂಟ್ಸ್ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾದಾಮಿ ಗೊಡಂಬಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಕಾಯಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಎರಡು ಚಮಚ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ ತಳಬಿಡುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ರೆಡಿ.

ಮೈದಾ, ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ 2 ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕಣಕ ರೆಡಿ.

ಸ್ವಲ್ಪಹಿಟ್ಟು ತೆಗೆದು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಹೂರಣ ಕಾಣದಂತೆ, ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾದಾಮಿ 20
- ಗೋಡಂಬಿ 20
- ಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಮೈದಾ, ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಕಪ್
- ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ

