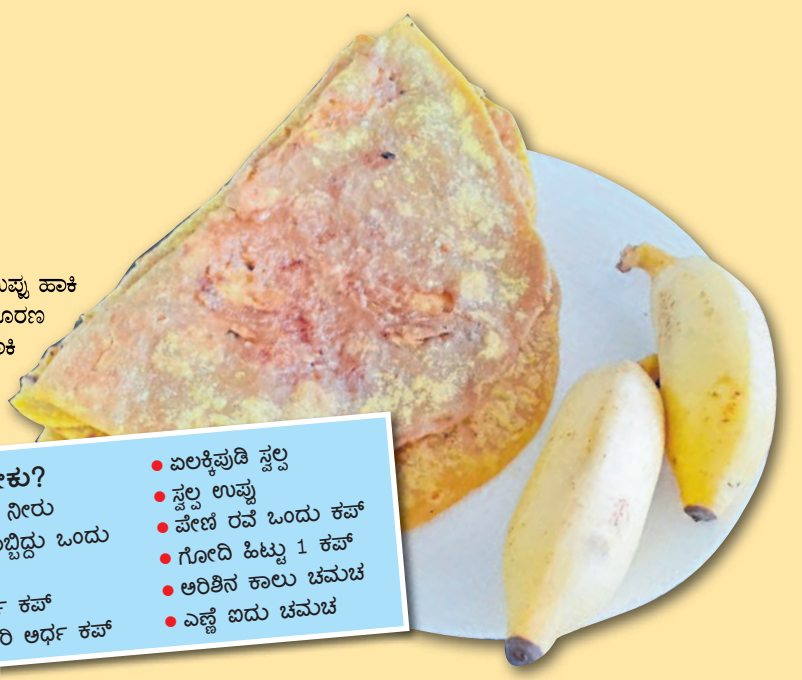


## ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರುಬ್ಬಿಟ್ಟ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಕಾಯಿತುರಿ ರುಬ್ಬಿಹಾಕಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ, ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಪೇಣಿರವೆ, ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಅರಿಶಿನ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರುಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ.

ಈಗ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟ ಕಣಕ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.



### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು
- ಪೇಣಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು 1 ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ



## ಅನಾನಸ್ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರುಬ್ಬಿದ ಅನಾನಸ್‌ಗೆ ಕಾಯಿತುರಿ ರುಬ್ಬಿ ಹಾಕಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿ.

ಪೇಣಿ ರವೆ, ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ನೀರು ಹಾಕಿ. ಇದನ್ನು ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕಣಕ ರೆಡಿ.

ಕಣಕ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಹೂರಣ ಕಾಣದ ಹಾಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಅನಾನಸ್ ಹೋಳಿಗೆ ರೆಡಿ.

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಅನಾನಸ್ ಹೋಳು ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾಯಿತುರಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು
- ಪೇಣಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ

## ಖರ್ಜೂರದ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಖರ್ಜೂರದ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು, ಕಾಯಿ ತುರಿ ರುಬ್ಬಿ ಎರಡನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದಾಗ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ರೆಡಿ.

ಮೈದಾ, ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ನೀರುಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಹೂರಣ, ಕಣಕ ಎರಡು ಒಂದೇ ಹದಕ್ಕೆ ಇರಲಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಣಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹೂರಣದ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮಡಚಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

### ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಖರ್ಜೂರ 20
- ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್
- ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ, ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

