



# ದೀಪಾವಳಿ ಸೈಷಲ್..!

ಈ ಸಲ ದೀಪಾವಳಿಗೆ ಗೋಡಂಬಿ ಕಡುಬು, ಸೋಯಾ ಶಂಕರ ಪೋಳಿ, ಪಪ್ಪಾಯಿ ಶೀಕರಣೆ ಮಾಡಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಸೈಷಲ್ ಆಗಿ ಆಚರಿಸಿ..!

■ ಬಿ.ಎಸ್. ಚಂದ್ರಕಲಾ

## ಗೋಡಂಬಿ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು...?  
ನೆನಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ನೆನಿಸಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಏಲಕ್ಕಿ ಒಂದು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ..?

ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಡ್ಡಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಕಡುಬು ತಯಾರಿಸಿ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಗೋಡಂಬಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ. ಈ ಕಡುಬು ಹಾಲುಬಾಯಿಯಷ್ಟೇ ಸೊಗಸು.

## ಸೋಯಾ ಶಂಕರ ಪೋಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು...?  
ಸೋಯಾ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಮೈದಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್  
ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್  
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ  
ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ..?

ಸೋಯಾ ಹಾಗೂ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ, ಕಾದ ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ



## ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ

ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡಿ. ನೀರು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ದಪ್ಪಗೆ ಹಾಳೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ನಿಮಗಿಷ್ಟವಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದ ಮೇಲೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

## ಪಪ್ಪಾಯಿ ಶೀಕರಣೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು...?  
ಪಪ್ಪಾಯಿ ನಾಲ್ಕು ಹೋಳು  
ಸೇಬು ನಾಲ್ಕಾರು ಹೋಳು  
ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳು ಹತ್ತು  
ಕಿತ್ತಳೆ, ಮೂಸಂಬಿ ತೊಳೆ ನಾಲ್ಕಾರು  
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್  
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಜೇನುತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ..?

ಪಪ್ಪಾಯಿಯನ್ನು ಹಾಲಿನ ಜೊತೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾಲು ಕಪ್ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ. ಈಗ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಹರಡಿ ಐದು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಸವಿಯಿರಿ. ಪಪ್ಪಾಯಿ ಜೊತೆ ಹಣ್ಣಿನ ಕಾಂಬಿನೇಷನ್ ಬಲು ಚೆನ್ನ.



ಸೋಯಾ ಶಂಕರ ಪೋಳಿ



ಪಪ್ಪಾಯಿ ಶೀಕರಣೆ