



# ಗುಲಾಬಿ ಗುಲ್ಜನ್, ಚಂದ್ರಹಾರ..

ಕೆಲವು ತಿಂಡಿಗಳು ಅಪರೂಪಕ್ಕಾದರೂ ಮಾಡಿ ಸವಿಯುವಂಥವು. ಗುಲಾಬಿ ಗುಲ್ಜನ್, ಚಂದ್ರಹಾರ, ಪನ್ನೀರ್ ರೋಲ್ಸ್ ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿಗೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ



## ಗುಲಾಬಿ ಗುಲ್ಜನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೂದು ಕುಂಬಳದ ತುರಿ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಬಟ್ಟಲು  
ಗುಲಾಬಿ ದಳಗಳು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/  
ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ  
ಖರ್ಜೂರ ಐದಾರು/ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು  
ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ/ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ  
ರೋಸ್ ವಾಟರ್ ಎರಡು ಚಮಚ/ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಆರು ಚಮಚ  
ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೂದುಕುಂಬಳದ ತುರಿಯನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ನುಣ್ಣಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ನೀರನ್ನು ಬಸಿಯಿರಿ. ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹುರಿದು ಕುಂಬಳದ ತುರಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಮಸೆದು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ, ಖರ್ಜೂರದ ಚೂರುಗಳನ್ನು, ಜೇನುತುಪ್ಪ, ಗುಲಾಬಿದಳ, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಮತ್ತು ರೋಸ್ ವಾಟರ್‌ಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಗುಲ್ಜನ್ನಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವಂತೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

## ಚಂದ್ರಹಾರ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು/ ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು  
ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ/ ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್/ ಕೋವ ಕಾಲು ಕೆಜಿ  
ಕೇಸರಿ ಎಸಳು ಹತ್ತನ್ನೆರಡು/ ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು-ಮೂರು ಚಮಚ  
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ/ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೀಡಿ. ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಐದಾರು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ (ಸಾಟಿ) ಸವರಿ ತ್ರಿಕೋಣವಾಗಿ ನಾಲ್ಕು ಪದರಕ್ಕೆ ಮಡಿಚಿಡಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿ ಬಿಡಿ. ಈಗ ಹಾಲನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಕೇಸರಿ ಸೇರಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ.

ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಕೋವ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ (ಪುಡಿ ಮಾಡಿ) ಬೆರೆಸಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ. ಬಟ್ಟಲುಗಳಿಗೆ ಕರಿದಿಟ್ಟ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಆದರೆ ಮೇಲೆ ಕೋವ ಬೆರೆಸಿದ ಹಾಲನ್ನು ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಗರಿಗರಿ ಇರುವಾಗಲೇ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.



## ಪನ್ನೀರ್ ರೋಲ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪನ್ನೀರ್ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ./ ಹಸಿರು ಚಿಟ್ಟಿಗೆ: ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು  
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಪುದಿನಾ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಶುಂಠಿ 1 ಇಂಚು  
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಏಳೆಂಟು ಎಸಳು/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ/ ನಿಂಬೆ ರಸ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಮಸಾಲ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ 100 ಗ್ರಾಂ.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಿಟ್ಟಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚಿಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕಡಲೆ ಬೀಜವನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ. ಪನ್ನೀರ್ ರೋಲ್ಸ್ ಫಿಂಗರ್ ಚಪ್ಪಿಗೆ ಹಚ್ಚುವಂತೆ ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿ ಮಾಡಿಟ್ಟು ಚಿಟ್ಟಿಯ ಇಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಈಗ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಚಪಾತಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಹಚ್ಚಿ ಮುಳುಗಿಟ್ಟು ಪನ್ನೀರ್ ತುಂಡನ್ನು ಇಟ್ಟು ಗುಂಡಿಗೆ ಸುತ್ತಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.