

## 5. ರಾಗಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು (ಪ್ರಮಾಣ)

ರಾಗಿ	: 1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ.
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ	: 1.4 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ.
ಒಣಗಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ	: 160 ಗ್ರಾಂ
ಎಣ್ಣೆ ರಹಿತ ಸೋಯಾ ಹಿಟ್ಟು	: 140 ಗ್ರಾಂ
ಏಲಕ್ಕಿ	: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು



**ವಿಧಾನ :** ರಾಗಿಗೆ ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಚೆಮುಕಿಸಿ 20 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಇಡಬೇಕು. ರಾಗಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ಅರಳು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಸಿ. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಮತ್ತು ಸೋಯಾಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಗಾಳಿಯಾಡದ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು

**ಗ್ರಾಹಕರ ಒಪ್ಪಿಗೆಯ ವಿವರವನ್ನು ಕೋಷ್ಟಕ 1 ರಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಲಾಗಿದೆ.** ಒಟ್ಟು 100 ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ, ವಿವಿಧ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಸೇರಿಸಿ, ಆ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮ, ಉತ್ತಮ ಅಥವಾ ನಿರಾಕರಣೆ ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ. ಬಿಳಿರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದ್ಯತೆ ಪಡೆಯಲಾಗಿದೆ.

### ಕೋಷ್ಟಕ 1: ಗ್ರಾಹಕರ ಒಪ್ಪಿಗೆಯ ವಿವರ

ಉತ್ಪನ್ನಗಳು	ಬಿಳಿರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು (ಶೇ.)	ಕೆಂಪು ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು (ಶೇ.)
1. ಮಾಲ್ಟ್	1-90	1-85
	2-10	2-15
	3-00	3-00
2. ಮಿಕ್ಸರ್	1-98	1-81
	2-02	2-19
	3-00	3-00
3. ಹಪ್ಪಳ	1-95	1-69
	2-05	2-31
	3-00	3-00
4. ಲಡ್ಡು	1-92	1-82
	2-08	2-18
	3-00	3-00
5. ಹುರಿಹಿಟ್ಟು	1-98	1-81
	2-02	2-19
	3-00	3-00

\*\* ಗ್ರಾಹಕರ ಒಪ್ಪಿಗೆ  
1. ಅತ್ಯುತ್ತಮ 2. ಉತ್ತಮ 3. ನಿರಾಕರಣೆ

ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಡೆಯಬಹುದಾದ ಲಾಭ ಕುರಿತು ಕೋಷ್ಟಕ 2 ರಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕೆಂಪು ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಶೇ. 38.75 ರಿಂದ 50 ರಷ್ಟು ಲಾಭ ಪಡೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಬಿಳಿ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಶೇ. 46.42 ರಿಂದ 57.09 ರಷ್ಟು ಲಾಭ ಪಡೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಬಿಳಿ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಪಡೆಯಬಹುದು.

### ಕೋಷ್ಟಕ 2: ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಡೆಯಬಹುದಾದ ಲಾಭ

ಲಾಭ	ಬಿಳಿರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನ (ಶೇ.)	ಕೆಂಪು ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನ (ಶೇ.)
1. ಮಾಲ್ಟ್	46.42	38.75
2. ಮಿಕ್ಸರ್	47.48	42.49
3. ಹಪ್ಪಳ	57.09	50.00
4. ಲಡ್ಡು	53.00	50.00
5. ಹುರಿಹಿಟ್ಟು	52.00	48.00

ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ತಯಾರಿಸಲು ಉದ್ಯೋಗವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸುವ ವಿವರ ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಬಿಳಿ ಅಥವಾ ಕೆಂಪು ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ತಯಾರಿಸಲು ಕೆಲಸದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಕಂಡುಬಂದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ, ಬಿಳಿ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಹಾಗೂ ಲಾಭ ಇರುವುದರಿಂದ ಉದ್ಯೋಗವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದಾಯ ಪಡೆಯಲು ಅನುಕೂಲವಾಗಬಹುದು.

ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತತೆಯ ಮಾಹಿತಿ ಪ್ರಕಾರ ಬಿಳಿರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಇದ್ದು, ಸ್ಥಳೀಯ ಬೇಕರಿಗಳು ಅಂಗಡಿಗಳು ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ಪ್ರದರ್ಶನ ಮಳಿಗೆಗಳಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಜೋಡನೆ ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಸ್ವಸಹಾಯ ಗುಂಪಿನ ಸದಸ್ಯರ ಅನಿಸಿಕೆ:

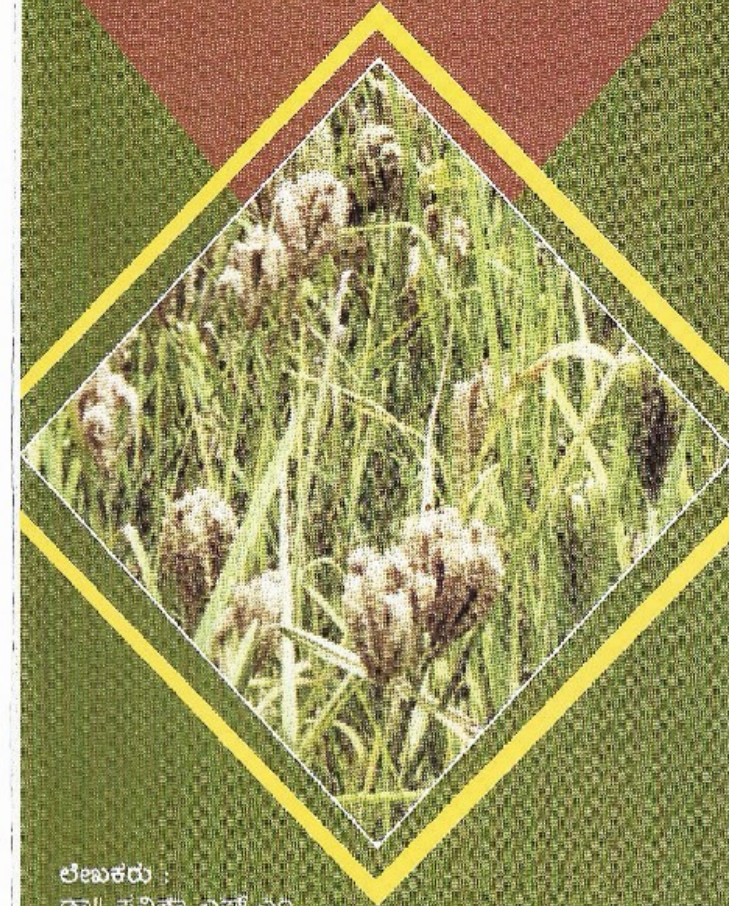
- ಗ್ರಾಹಕರು ಬಿಳಿ ರಾಗಿ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಒಪ್ಪಿಗೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾರೆ.
- ಬಿಳಿ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾರಾಟದಿಂದ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ



ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ :  
ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್. ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ರಾಮನಗರ  
ಬೆಂಗಳೂರು ಹಳ್ಳಿ, ಕಲ್ಯಾಣ್ ಪೋಸ್ಟ್, ಮಾಗಡಿ ತಾಲ್ಲೂಕು,  
ರಾಮನಗರ ಜಿಲ್ಲೆ-562120  
ದೂರವಾಣಿ: 080 - 29899388  
ಮಿಂಚಂಚೆ : kvkramanagara@gmail.com  
ವೆಬ್‌ಸೈಟ್: www.kvkramanagara.com

# 29 ಆ ರಾಗಿ

ಕೆ.ಎಂ.ಆರ್-340 ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ



ಲೇಖಕರು :  
ಡಾ|| ಸವಿತಾ ಎಸ್ ಎಂ  
ಡಾ|| ಲತಾ ಆರ್ ಕುಲಕರ್ಣಿ  
ಡಾ|| ದಿನೇಶ್ ಎಂ ಎನ್  
ಡಾ|| ರಾಜೇಂದ್ರ ಪ್ರಸಾದ್ ಜಿ.ಎನ್.

2018-19



ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್. ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ  
ರಾಮನಗರ





# ಬಿಳಿ ರಾಗಿ

ಕೆ.ಎಂ.ಆರ್-340 ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ

ರಾಗಿ ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾಗದ ಒಂದು ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರ ಬೆಳೆ. ಕಪ್ಪು ಮಿಶ್ರಿತ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಹೊಂದಿದ ಈ ಕರು ಧಾನ್ಯ ಉಪಯುಕ್ತ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ರಾಗಿಯಲ್ಲಿರುವ ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟವು (11.98 ಗ್ರಾಂ.) ನಿಧಾನವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುವುದರಿಂದ ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶವನ್ನು ಅತೀ ಶೀಘ್ರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಮಧುಮೇಹ ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಬಹಳ ಉಪಯುಕ್ತ ಆಹಾರ. ಅಲ್ಲದೆ, ಸುಣ್ಣದಾಶವು (392 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ.) ಹಲ್ಲು ಮತ್ತು ಮೂಳೆಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಬಹಳ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ನಾರಿನಂಶವು ಹೆಚ್ಚಿರುವುದರಿಂದ ಮಲಬದ್ಧತೆ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬಿನ ಶೇಖರಣೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಕಬ್ಬಿಣಾಂಶ ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ರಕ್ತ ಹೀನತೆ ತಡೆಗಟ್ಟುತ್ತದೆ.

ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವ, ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಈ ಕಿರುಧಾನ್ಯ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೆಲವು ಪದಾರ್ಥಗಳು ಬಳಸಲು ಅನುಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರಿನವರು ಬಿಳಿ ರಾಗಿ ತಳಿ ಕೆ.ಎಂ.ಆರ್. - 340 ಯನ್ನು 2016ರಲ್ಲಿ ಬಿಡುಗಡೆಗೊಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ರಾಗಿಯಲ್ಲಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಎಲ್ಲ ಜನರಿಗೂ



ದೊರೆಯುವಂತೆ ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಈ ತಳಿಯನ್ನು ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದ್ದು, ಇದರಿಂದ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಗ್ರಾಹಕರ ಒಪ್ಪಿಗೆ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಜೋಡಣೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು ಐಸಿಎಆರ್.-ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರವು 2018-19 ನೇ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ 'ರಾಗಿ ತಳಿ ಕೆ.ಎಂ.ಆರ್.-340 ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ' ಮುಂಚೂಣಿ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆಯನ್ನು ಕೈಗೊಂಡಿದೆ. ಈ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಪ್ರಮುಖ ಬಿಳಿ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ರಾಗಿ ಮಾಲ್ಟ್, ರಾಗಿ ಮಿಕ್ಸರ್, ರಾಗಿ ಹಪ್ಪಳ, ರಾಗಿಲಡ್ಡು ಹಾಗೂ ರಾಗಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ

ಗ್ರಾಹಕರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ಪಡೆಯಲಾಗಿದೆ. ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕಾ ವಿಧಾನ ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿದೆ.

## 1. ರಾಗಿ ಮಾಲ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು (ಪ್ರಮಾಣ)

ರಾಗಿ	: 1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ
ಗೋಧಿ	: 200 ಗ್ರಾಂ
ಹೆಸರುಕಾಳು	: 200 ಗ್ರಾಂ
ಏಲಕ್ಕಿ	: 10 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಸಕ್ಕರೆ	: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಹಾಲು	: ಅನುಕೂಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ



**ವಿಧಾನ :** ರಾಗಿ, ಗೋಧಿ ಮತ್ತು ಹೆಸರುಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಒಂದು ರಾತ್ರಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ ಮೊಳಕೆ ಕಟ್ಟಿ, ಮೇಳಕೆ ಬಂದ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ, ಹೆಂಚಿನಲ್ಲಿ ಹುರಿದು, ಕೇರಿ ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿ. ರಾಗಿ, ಗೋಧಿ, ಹೆಸರುಕಾಳುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಏಲಕ್ಕಿಯೊಂದಿಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಸಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಜರಡಿಯಾಡಿಸಿ, ಗಾಳಿಯಾಡದ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಡಿ. ಮೇಲಿನ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಪುಡಿಯೇ ರಾಗಿ ಮಾಲ್ಟ್. 10 ಚಮಚ (50 ಗ್ರಾಂ) ಮಾಲ್ಟ್ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒಂದು ಕಪ್ (500 ಮಿ.ಲಿ.) ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್‌ನಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ನೀರು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ. ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಂತರ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡಿ.

## 2. ರಾಗಿ ಹಪ್ಪಳ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು (ಪ್ರಮಾಣ)

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು	: 100 ಗ್ರಾಂ
ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಹಿಟ್ಟು	: 50 ಗ್ರಾಂ
ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ	: 50 ಗ್ರಾಂ
ಹಪ್ಪಳ ಬಾರ	: 5 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಜೀರಿಗೆ	: 2.5 ಗ್ರಾಂ
ಅಜ್ಜಿ ಬಾರದ ಪುಡಿ	: 5 ಗ್ರಾಂ
ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ	: 2 ಟೀ ಚಮಚ



**ವಿಧಾನ :** ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಜರಡಿಯಾಡಿಸಿ. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಘಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನೆಂದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಗೆ ಮತ್ತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಲು ಇಡಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಜರಡಿಯಾಡಿಸಿದ

ಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ ತರಿಯಾಗಿ ಕುಟ್ಟಿದ ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಹಪ್ಪಳ ಬಾರ, ಅಜ್ಜಿ ಬಾರದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮುದ್ದೆಯಂತೆ ತೊಳಸಬೇಕು. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಬೆಯಿಸಬೇಕು. ಈ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಮಾಡಿ ಹಪ್ಪಳ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಸೂರ್ಯನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ. ಒಣಗಿದ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಬೇಕಾದಾಗ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತಿನ್ನಬಹುದು.

## 3. ರಾಗಿ ಮಿಕ್ಸರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು (ಪ್ರಮಾಣ)

ರಾಗಿ	: 1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ
ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ	: 500 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಜೀರಿಗೆ	: 25 ಗ್ರಾಂ
ಅಜ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ	: 50 ಗ್ರಾಂ
ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ	: 100 ಗ್ರಾಂ



ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ : ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಕಡಲೆಬೀಜ, ಬಾರದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು.

**ವಿಧಾನ :** ರಾಗಿಯನ್ನು ಮೂರು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ ಹಾಗೂ ಪುಡಿಮಾಡಿದ ನೀರನ್ನು ಬದಲಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು. ನೆನೆಸಿದ ರಾಗಿಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಘಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನೆಂದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಗೆ ಮತ್ತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಲು ಇಡಿ, ಇದಕ್ಕೆ ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ ಮುಡಿ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮುದ್ದೆಯಂತೆ ತೊಳಸಬೇಕು. ಈ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಚಕ್ಕಲಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ತಯಾರಿಸಿ, ಒಣಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಣಗಿದ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ರಾಗಿ ಮಿಕ್ಸರ್ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

## 4. ರಾಗಿ ಲಡ್ಡು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು (ಪ್ರಮಾಣ)

ರಾಗಿಹಿಟ್ಟು	: 1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	: 1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ
ತುಪ್ಪು	: 1/2 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ
ಏಲಕ್ಕಿ	: 10 ಗ್ರಾಂ
ಗೋಡಂಬಿ	: 10 ಗ್ರಾಂ
ದ್ರಾಕ್ಷೆ	: 10 ಗ್ರಾಂ



**ವಿಧಾನ :** ರಾಗಿಹಿಟ್ಟು ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ ಸಕ್ಕರೆ ಮುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೇರಿಸಿ ಲಡ್ಡು ತಯಾರಿಸಿ.