

ಜೀರಾ ಶಾವಿಗೆ, ಮಂಚೂರಿ

ಶಾವಿಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನಾಲ್ಕು ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ, ಒಂದು ಕಪ್ ಮೀಡಿಯಂ ಅವಲಕ್ಕಿ, ಕಾಲು ಚಮಚ ಉಪ್ಪು, ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಅವಲಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನಂತರ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದದಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಂತೆಯೇ ಶಾವಿಗೆ ಒರಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒತ್ತಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಎತ್ತಿಟ್ಟು ಆರಲಿ ಬಿಡಿ. ಈ ಶಾವಿಗೆಯಿಂದ ಹಲವು ತಿಂಡಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

ಶಾವಿಗೆ ಒಂದು ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿ.

ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ತಯಾರಿಸಿದ ಶಾವಿಗೆಯಿಂದ ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ರುಚಿಯಾದ ಖಾರ ಮತ್ತು ಸಿಹಿ ತಿನಿಸು ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಕೆ.ಎಸ್. ಶಾರದಾ ಶೇಖರ್



ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಶಾವಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಶಾವಿಗೆ ಎರಡು ಕಪ್

ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ತುಂಡುಗಳು ಒಂದು ಕಪ್

ಬಟಾಣಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿರು ಮೆಣಸು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು, ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಟೀ ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳು ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಬಟಾಣಿಯನ್ನು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪಿನೊಡನೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಹಸಿರು ಮೆಣಸು, ಪುದಿನಾ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಶಾವಿಗೆಗೆ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ನಿಂಬೆರಸ, ಹುರಿದ ಮಿಶ್ರಣ, ಬಟಾಣಿ ಬೆರೆಸಿ ಹೊಂದಿಸಿ. ಕೊಂಚವೇ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ಜೀರಾ ಶಾವಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಶಾವಿಗೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು

(ದೊರಗಾದ) ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ತುಪ್ಪು ಮೂರು ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ.

ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಮತ್ತೆ ಕೊಂಚವೇ ಹುರಿದು ಶಾವಿಗೆಗೆ ಬೆರೆಸಿ.

