



ಸೋಯಾ ಚಂಕ್, ಹಾಲು-ಬಟಾಣಿ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಬಿರಿಯಾನಿಗಳಲ್ಲಿ ಅದೆಷ್ಟು ಬಗೆ? ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ಹೆಚ್ಚು ರುಚಿ. ಸೋಯಾ ಚಂಕ್, ಹಾಲು ಬಟಾಣಿ ಮುಂತಾದ ಬಿರಿಯಾನಿಗಳನ್ನು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ? ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಅನುಷಾ ಜೋಶಿ



ಸೋಯಾ ಚಂಕ್ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದೂ ಕಾಲು ಕಪ್/ ಸೋಯಾ ಚಂಕ್ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಉದ್ದವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ದೊಡ್ಡದು/ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ನೀರು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ಗರಮ್ ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಒಣ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಕಾಯಿ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ರುಬ್ಬಲು: ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು, ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಪುದೀನ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಕಾಲು ಕಪ್

ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಬಡೇ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಚಮಚ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ತುಪ್ಪ 2 ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ, ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಎಲೆ ಒಂದು, ಚಿಕ್ಕ ಕಾಲು ಇಂಚು, ಲವಂಗ 2

ಏಲಕ್ಕಿ 2 ಶಾಹಿ ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 15-20 ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಕುದಿಯುವ ನೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸೋಯಾ ಚಂಕ್ ಹಾಕಿ 2 ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಅರಿಸಿ. ಇದನ್ನು ತಣ್ಣಗಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಿರಿ. ರುಬ್ಬಲು ಹೇಳಿರುವ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ, ಗರಂ ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಯಿಸಿದ ಸೋಯಾ ಚಂಕ್ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ನೀರು. ಕಾಯಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಕಲಸಿ. ಕುಕ್ಕರಿಸಲ್ಪಟ್ಟ 3 ಸೀಟಿ ಹೊಡೆಯುವ ತನಕ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಸೋಯಾ ಚಂಕ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಹಾಲು ಮತ್ತು ಬಟಾಣಿ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ನೆನೆಸಿದ ಬಟಾಣಿ ಅರ್ಧಕಪ್

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ದೊಡ್ಡದು/ ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ನೀರು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ರುಬ್ಬಲು: ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಪುದೀನ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಗರಮ್

ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಹಸಿ ಮೆಣಸು 3/ ಒಣಮೆಣಸು

2, ಕಾಯಿ ತುರಿ 3 ಚಮಚ, ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಇಂಚು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆ ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ, ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ

ಎಲೆ ಒಂದು, ಚಿಕ್ಕ ಕಾಲು ಇಂಚು, ಲವಂಗ 2, ಏಲಕ್ಕಿ ಒಂದು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 15-20 ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ.

ರುಬ್ಬಲು ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಒಂದು ಕುಕ್ಕರಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ

ಕೆಂಪಾಗುವ ತನಕ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ 2 ನಿಮಿಷ

ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ

ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ನೆನೆಸಿದ ಬಟಾಣಿ, ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ (ನೀರು ರಹಿತ), ಉಪ್ಪು

ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಳ ಹಾಕಿ 3 ಸೀಟಿ

ಹೊಡೆಸಿ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಬಟಾಣಿ ಬಿರಿಯಾನಿ ಸವಿಯಲು ಚೆನ್ನ.

