

## ಸಿಂಪಲ್ ಪೊಂಗಲ್ ಜೊತೆಗಿಷ್ಟು

### ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಒಂದು ಲೋಟ/ ಹೊಸ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಲೋಟ  
ತೆಂಗು ಅರ್ಧ ಹೋಳು

ಮೆಣಸಿನ ಕಾಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ  
ಅರಿಸಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು / ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕೈದು  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಬಿಸಿಯಾಗುವಂತೆ ಹುರಿದು ನಾಲ್ಕು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.  
ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಮೆಣಸು ಜೀರಿಗೆ ಮೆಂತ್ಯ ಹುರಿದು  
ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಶುಂಠಿಯನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನ ಸೀಳು, ತೆಂಗು,  
ಅರಿಸಿನ , ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ. ತುಪ್ಪ, ನಿಂಬೆರಸ ಬೆರೆಸಿ.  
ತೆಂಗಿನ ಚಟ್ನಿ, ಚಟ್ನಿ ಪುಡಿ , ಹುಣಸೆ ಗೊಜ್ಜು ಅಥವಾ ನಿಂಬೆ ಗೊಜ್ಜಿನ  
ಜೊತೆ ರುಚಿ ನೋಡಿ.



## ಎಳ್ಳು ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಪೊಂಗಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು  
ಹೊಸ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ  
ಕೊಬ್ಬರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ಉಂಡೆ ಬೆಲ್ಲ ಐದಾರು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಹೆಸರು ಬೇಳೆಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ತೊಳೆದು ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ  
(ಮೂರು ನಾಲ್ಕುಚಮಚ ) ನಾಲ್ಕು ಲೋಟ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ.  
ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳನ್ನು ಘಮಘಮ ಎನ್ನುವಂತೆ ಹುರಿದು ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ  
ಕೊಬ್ಬರಿ ಸೇರಿಸಿ ಕೊಂಚ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಂದ  
ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸುವ ಮುನ್ನ ಉಳಿದ  
ತುಪ್ಪ, ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟಿರುವ ಎಳ್ಳು, ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿದರೆ ಘಮ  
ಘಮ ಎನ್ನುವ ಎಳ್ಳು ಕೊಬ್ಬರಿ ಪೊಂಗಲ್ ರೆಡಿ.

## ವೆಜ್ ಪೊಂಗಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು  
ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ತಲಾ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹುರುಳಿ ಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಎರಡೆರಡು ಚಮಚ  
ಹಿಡುಕಿದ ತಾಜಾ ಅವರೆ ಬೇಳೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ / ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಆರು  
ಮೆಂತ್ಯ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಚಮಚ/ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಅರಿಸಿನ, ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ / ಕಾಳುಮೆಣಸು ಒಂದು ಚಮಚ  
ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಎರಡು ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ  
ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ದೊಡ್ಡದು/ಗೋಡಂಬಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹೆಸರು ಬೇಳೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ಕುಕ್ಕರಿಗೆ  
ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು, ತರಕಾರಿ , ಉಪ್ಪು ಅವರೆಬೇಳೆ  
ಸೇರಿಸಿ. ಈಗ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಅರಿಸಿನ ಸೇರಿಸಿ  
ರುಬ್ಬಿ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ.

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ  
ಕಾಳುಮೆಣಸು ಒಂದು ಚಮಚ  
ಜೀರಿಗೆ ಹುರಿದು

ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ  
ಮಾಡಿ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ  
ಸೇರಿಸಿ. ಉಳಿದ ತುಪ್ಪ  
ಕಾಯಿಸಿ,  
ಒಣಮೆಣಸಿನ

ಕಾಯಿ, ಇಂಗು,  
ಕರಿಬೇವು ಹುರಿದು  
ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ  
ಬಾಡಿಸಿ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ  
ಇಳಿಸಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು  
ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ  
ತಿನಿ.

