

ಕರುಂ ಕುರುಂ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೂರು ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ, ಮಣಿಸಿನಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಎರಡು ಚಮಚ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಬೇಕಾದಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮೃದುವಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಒತ್ತಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವರೆಗೂ ಕರಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ತಲಾ ಐವತ್ತು ಗ್ರಾಂ
- ಉದ್ದಿನ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು



ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನೂ ಚಪ್ಪರಿಸಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೀರನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಬಿಳಿ ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಹುರಿದ ಗಸಗಸೆ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾದ ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಶಾವಿಗೆ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ. ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಹುರಿಗಡಲೆ ಮತ್ತು ಎಳ್ಳು ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಬಹುದು.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಿಳಿ ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ನೂರು ಗ್ರಾಂ
- ಕಾಯಿತುರಿ ಐವತ್ತು ಗ್ರಾಂ
- ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ

ರುಚಿ ನೋಡಿ ಖಾರ ಕಡುಬು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೀರನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಇಟ್ಟು ಬೆರೆಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಎರಡೂ ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುವಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಲು ಬಿಟ್ಟು ಗಂಟಾಗದಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾಡಿ. ಇದನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ತೆಳುವಾದ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಹಾಳೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಲಪ್ಪಿಸಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹೂರಣದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿದ ಖಾರದ ಹೂರಣವನ್ನು ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಕಡುಬಿನಂತೆ ಒತ್ತಿ. ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೊಂದು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು
- ಖಾರದ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಲು...
- ಕಡಲೆಬೀಳೆ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ತುರಿದ ತುರಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು

