



ಸಂಕ್ರಾಂತಿಗೆ ಕಿಚಡಿ ಸೈಷಲ್!

ಕಿಚಡಿಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ಹಲವು ಬಗೆ. ನಮ್ಮೂರಿನ ಕಿಚಡಿ ಎಲ್ಲರೂ ರುಚಿ ನೋಡಿರುತ್ತೇವೆ. ಗುಜರಾತ್, ರಾಜಸ್ಥಾನ.. ಹೀಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಿಚಡಿ ರುಚಿ ಹೇಗಿರುತ್ತದೆ? ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ

ಗುಜರಾತಿ ಕಿಚಡಿ

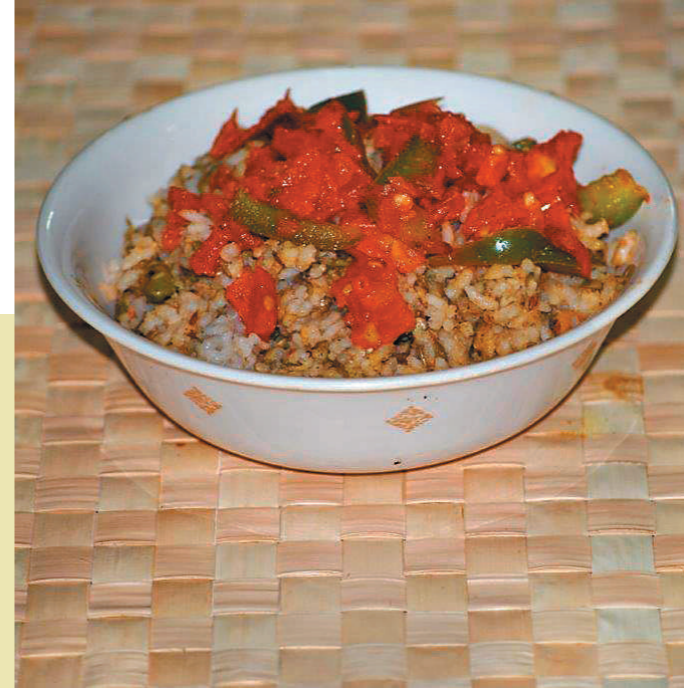
ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಸಿಪ್ಪೆ ಇರುವ ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
 ದೊಡ್ಡ ಲವಂಗ ಎರಡು/ ಚಕ್ಕೆ ಒಂದು ಇಂಚು/ ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಒಂದು
 ಹೂಕೋಸು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಬದನೆ ಹಾಲು ಅರ್ಧ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/
 ಹುರುಳಿಕಾಯಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು/
 ಬಟಾಣಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು/ ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ
 ಅಚ್ಚುಖಾರ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
 ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಟೀ ಚಮಚ/ ತರಕಾರಿಗಳ ಜೊತೆ ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸು ಕಾಲು
 ಬಟ್ಟಲು ಸೇರಿಸಬಹುದು.
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿ ಜೀರಿಗೆ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಪಲಾವಿನ ಎಲೆ ಹಾಕಿ
 ಹುರಿದು ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಇತರೆ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ
 ಕೈಯಾಡಿ ಕಡಿಮೆ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಅಚ್ಚುಖಾರ ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ
 ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಅಕ್ಕಿ ಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರು ತೆಗೆದು ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ
 ಹುರಿಯಿರಿ. ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ 3-4 ಕೂಗು
 ಕೂಗಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗ ಹಪ್ಪಳ ಜೊತೆ ರುಚಿ ನೋಡಿ.



ರಾಜಸ್ಥಾನಿ ಕಿಚಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಸಿಪ್ಪೆ ಇರುವ ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ
 ಶುಂಠಿ ಚೂರು ಒಂದು ಚಮಚ/ ದೊಡ್ಡ ಏಲಕ್ಕಿ ನಾಲ್ಕು
 ಚಕ್ಕೆ ಒಂದು ಅಂಗುಲ/ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಸೀಳಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
 ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸೀಳಿದ್ದು ಒಂದೂ ಎರಡು
 ಅಚ್ಚು ಖಾರ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು
 ಚಮಚ
 ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಅಚ್ಚುಖಾರ ಪುಡಿ ಒಂದು
 ಚಮಚ
 ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ/ ನೀರು ಎರಡೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ತುಪ್ಪು ಕಾಯಿಸಿ ಜೀರಿಗೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಹಿಂಗು ಏಲಕ್ಕಿ,
 ಚಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಸೀಳು ಹಾಕಿ ಹದಿನೈದು
 ನಿಮಿಷ ಅಥವಾ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಹೆಸರು
 ಬೇಳೆ (ಹಾಕುವ ಮೊದಲು ನೀರನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ
 ತೆಗೆದುಬಿಡಿ) ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಉಪ್ಪು ಅಚ್ಚುಖಾರ ಸೇರಿಸಿ
 ಬೆರೆಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೂರು ಸೀಟಿ ಕೂಗಿಸಿ ತೆಗೆದು
 ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೆರೆಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ತವಗೆ ಎರಡು ಮೂರು
 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ (ಕೆಂಪುಗಾಬಾರದು) ಕಿಚಡಿಯ
 ಮೇಲೆ ಹರಡಿ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಿ.



ಮಸಾಲೆ ಕಿಚಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಸಿಪ್ಪೆ ಇರುವ ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
 ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹುರುಳಿಕಾಯಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಅರ್ಧ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
 ಹಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
 ಅರಿಸಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ
 ನೀರು ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು/ ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
 ಅಚ್ಚುಖಾರ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
 ಶುಂಠಿ ಚೂರು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಕಾಲು ಚಮಚ
 ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
 ಹಿಂಗು ಎರಡು ಚಿಟಿಕೆ/ ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಅಕ್ಕಿ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪು,
 ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆ, ತರಕಾರಿಗಳು, ಉಪ್ಪು, ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿನ
 ಉರಿಯಲ್ಲಿ 5-6 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಲು ಬಿಟ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಉರಿ ಮಾಡಿ ನಾಲ್ಕು
 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರ್ ಆರಿದ ನಂತರ, ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ,
 ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಎರಡು ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಚೂರು, ಇಂಗು
 ಸೇರಿಸಿ ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಕಡಿಮೆ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಟೊಮ್ಮಾಟೊ
 ಮತ್ತೆ ಗಾಣುವಷ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಅಚ್ಚು ಖಾರ ಪುಡಿ
 ಕಿಚಡಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ.

ಸಿಂಪಲ್ ಕಿಚಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಇರುವುದು
 ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಹಿಂಗು ಎರಡು
 ಚಮಚ/ ಧನಿಯ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
 ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
 ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಅಕ್ಕಿ, ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಎರಡನ್ನೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಅರ್ಧಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿಡಿ.
 ಕುಕ್ಕರ್ ಅಥವಾ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಇಂಗು ಜೀರಿಗೆ
 ಹಾಕಿ ಸಿಡಿಸಿ ನೆನಿಸಿಟ್ಟು ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆಯಿಂದ ನೀರು ಪೂರ್ತಿ ತೆಗೆದು ವಗ್ಗರಣೆಗೆ
 ಸೇರಿಸಿ ಹನಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯುತ್ತ ಈರುಳ್ಳಿ, ಧನಿಯಪುಡಿ,
 ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಎರಡೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ಮೂರು ಕೂಗು
 ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಕೂಗಿಸಿ ಇಳಿಸಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಟ್ರಾಕ್ ಉರಿ ಜೋರಾಗಿದ್ದು ಐದು
 ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಖಾರ ಕಿಚಡಿ
 ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಅಕ್ಕಿ, ಜೊತೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಹುರಿದ ಅಚ್ಚು



ಖಾರದಪುಡಿಯನ್ನು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಅಕ್ಕಿಯ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗ ತುಪ್ಪು ಹುಣಸೆ ತೊಕ್ಕು ಜೊತೆ ಕೂಡ ತಿನ್ನಬಹುದು. ತೆಂಗಿನ ಚಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಜೊತೆ ಕೂಡ ತಿನ್ನಬಹುದು.



Spices • Masala Powders
Pickles • Hair Care Products

The Most Trusted Household Name Since 1966

ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಕೃತಕ ಬಣ್ಣ ಹಾಗೂ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಬಳಸದೆ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದ ರವೀ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ನಿಮ್ಮ ಅಡುಗೆಯ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು.



ತಯಾರಕರು: **ರವಿ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್ಸ್** ಬೆಂಗಳೂರು, ☎ **9880141188**

✉ info@raviproducts.in www.raviproducts.in Buy online in 