

ಅವರೆಕಾಳಿನ ನಿಪ್ಪಟ್ಟು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೆಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಶೇಂಗಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಅಚ್ಚಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ಇಂಗು/ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ
ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಮೂರು ಚಮಚ/ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು, ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹದ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಪೂರಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ನಂತರ ಆ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಬೈಡಿಂಗ್ ಪೇಪರ್ ಅಥವಾ ಬಾಳೆಲೆಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಿ. ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿಯನ್ನು ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.



ಅವರೆಕಾಳಿನ ಕೋಡುಬಳೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಿದುಕಿದ ಅವರೆಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್

ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ

ಅಚ್ಚಖಾರದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಿದುಕಿದ ಅವರೆಕಾಳಿಗೆ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕರಿಬೇವು, ಅಚ್ಚಖಾರದ ಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಸೋಡಾ, ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಹದವಾಗಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಾ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಕೋಡುಬಳೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಅವರೆಕಾಳಿನ ಮಸಾಲೆ ತಟ್ಟೆ ಇಡ್ಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅವರೆಕಾಳು ಅರ್ಧ ಕಿಲೋ/ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ 2-3

ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ/ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮತ್ತು ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದೊಂದು ಹಿಡಿ

ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಲೀಟರ್

ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಸಾಸಿವೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವರೆಕಾಳನ್ನು ಮೃದುವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿದುಕಿದ ಅವರೆಕಾಳನ್ನು ಹಾಕುವುದಾದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದರಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ.ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿದ ನಂತರ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಶುಂಠಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಅವರೆಕಾಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬಾಡಿಸಿ. ನಂತರ ಒಲೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮತ್ತು ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಇದು ಮಸಾಲೆ ಪಲ್ಯ.

ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಗೆ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸವರಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ತಯಾರಿಸಿದ ಮಸಾಲೆ ಪಲ್ಯವನ್ನು ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ ಹರಡಿ. ನಂತರ ಅದರ ಮೇಲೆ ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ. ಇಡ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

