

ಖಾರ ಪೊಂಗಲ್ ರುಚಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಹಾಕಿ. ನೀರು, ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಮೂರು ವಿಷಲ್ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಳಿಕ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಆರು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಬಳಿಕ ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ ಪೊಂಗಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾದ ಖಾರ ಪೊಂಗಲ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ನೀರು ಆರು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಏಳು ಚಮಚ
- ಜೇರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸು
- ಶುಂಠಿ, ಕರಿಬೇವು
- ಇಂಗು, ಗೋಡಂಬಿ, ಉಪ್ಪು.



ಆಹಾ ಅವಲಕ್ಕಿ ಪೊಂಗಲ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹುರಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಹುರಿದ ಅವಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಮೆತ್ತಗಾಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕರಗಿಸಿ ಸೋಸಿಕೊಂಡು ಅವಲಕ್ಕಿ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೂ ಮಗುಚಿ. ಬಳಿಕ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ದಪ್ಪ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್
- ಗೋಡಂಬಿ ಹತ್ತು, ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಇವುತ್ತು
- ನೀರು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ

ಗೋಧಿ ನುಚ್ಚು ತಿನ್ನಲು ಮೆಚ್ಚು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಗೋಧಿ ನುಚ್ಚನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನೀರು ಎರಡು ಕಪ್, ಹಾಲು, ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಮೂರು ವಿಷಲ್ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ಸೋಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬೆಲ್ಲದ ನೀರನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪ, ಲವಂಗ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ ಪೊಂಗಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ನುಚ್ಚು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ನೀರು ಎರಡೂವರೆ ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು
- ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತಲಾ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಲವಂಗದ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ

