

ಅವಲಕ್ಕಿ ಖಾರದ ಪೊಂಗಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್/ ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್/ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 5/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ, ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್, ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕಾಳುಮೆಣಸು 10

ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರು ಬೇಳೆಗೆ ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರು, ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಕಾಲು ಗಂಟೆ ನೆನೆಹಾಕಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿದ ಬೇಳೆಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಜೊತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ಹುಣಸೆ ರಸ ಅಥವಾ ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿ. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿ ಬಂದಾಗ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ.



ಗೋಧಿ ನುಚ್ಚಿನ ಪೊಂಗಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಧಿ ನುಚ್ಚು ಒಂದು ಕಪ್/ ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಕಾಲು ಕಪ್ ನೀರು ಮೂರು ಕಪ್/ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್

ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್/ ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್

ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್/ ಲವಂಗದ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಗೋಧಿ ನುಚ್ಚನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ 2-3 ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ನೀರು, ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ಸೋಸಿ. ನಂತರ ಬೆಲ್ಲದ ನೀರನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪ, ಚಿಟಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಲವಂಗ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ತಯಾರಿಸಿದ ಪೊಂಗಲಿಗೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.

ಖಾರ ಪೊಂಗಲ್ ಅಥವಾ ಹುಗ್ಗಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ನೀರು ಐದು ಕಪ್/ ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಚಮಚ

ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ/ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹಾಕಿ. ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಹಾಲು ಹಾಕಿ. ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಿ ಮುಚ್ಚಿ. ಮೂರು ವಿಷಲ್ ಬಂದ ನಂತರ ಒಲೆಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ.

