ಸಂಕ್ರಾಂತಿಗೆ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಸ್ವೀಟ್ ಟ್ರೈಬೊ

ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಹಬ್ಬ ಸನಿಹದಲ್ಲಿದೆ. ಪ್ರತೀ ವರ್ಷ ಖಾರ ಪೊಂಗಲ್, ಸಿಹಿಪೊಂಗಲ್ ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯುವ ಬದಲು ಈ ಸಲ ಸಂಕ್ರಾಂತಿಯನ್ನು ವಿಭಿನ್ನ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಆಚರಿಸಬಹುದಲ್ಲವೇ? ಚನ್ನ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಕರಿಬೇವಿನ ಬಾತ್, ಸ್ವೀಟ್ ಟ್ರೈಬೊ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಬ್ಬದಂದು ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿದು ನೋಡಿ..

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಟಿ.ಪಿ.ನಾಗರತ್ನ

ಚನ್ನ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು/ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
6–8 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿದ ಕಾಬೂಲು ಕಡಲೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಹೆಚ್ಚಿದ ಹುರುಳಿಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ತಲಾ ಕಾಲು ಲೋಟ
ಟೊಮಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಒಂದು ಲೋಟ
ತಾಜಾ ಮೊಸರು ಮೂರನೇ ಒಂದು ಲೋಟ
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು/ ಚಕ್ಕೆ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ತುಂಡು
ಕೇಸರಿದಳ ಹತ್ತು ಹನ್ನೆರಡು ಲವಂಗ ಎರಡು
ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿಎಲೆ ಮೂರು/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ
ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು/ನಿಂಬೆ ರಸ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
ಎಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಪೇಸ್ಟ್‌ಗೆ: ದೊಡ್ಡಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳು ಹತ್ತು
ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಎರಡು
ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು/ ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಸಿಡಿ, ಕಡಲೇಕಾಳನ್ನು ಎಂಟು ಹತ್ತು ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಕೇಸರಿ ದಳಗಳನ್ನು ಎರಡು ಚಮಚ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ದಪ್ಪತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸಿಡಿಸಿ ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ, ನಾಲ್ಕು ಲೋಟ ನೀರು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಅನ್ನ ಅರ್ಧ ಬೆಂದಾಗ ನೀರು ಸಹಿತ ಕೇಸರಿ ದಳಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನಿಂಬೆ ರಸವನ್ನು ಹಾಕಿ. ನೀರು ಹಿಂಗುವವರೆಗೂ ಬೇಯಿಸಿ ತಳಹತ್ತದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅನ್ನ ಬೆಂದು ಸ್ವಲ್ಪ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಚಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಬಿಡಿ.

ಪೇಸ್ಟ್‌ಗೆ ಹೇಳಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ. ಹುರಿದು ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಕೈಯಾಡಿಸಿ, ಟೊಮಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಚಮಚ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಕಾಳು, ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಮೊಸರನ್ನು ಹಾಕಿ ಐದಾರು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಇಳಿಸಿ.

ಕರಿಬೇವಿನ ಬಾತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅನ್ನ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕೈದು
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಬಟ್ಟಲು/ ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು/ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮಾಟೊ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು
ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜ, ಕರಿಬೇವು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಚಕ್ಕೆ– ಲವಂಗ, ಉದ್ದು, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಕಡಲೇಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಈರುಳ್ಳಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಒಣಮೆಣಸು, ತೆಂಗು, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ.