

ಡೈ ಗೋಬಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಬಿ ಒಂದು

ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಅರ್ಥ ಕಪ್

ಮೈದಾ ಕಾಲು ಕಪ್

ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಡಿಸಿ ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ಗೋಬಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿದ ಬಿಸಿ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷವಿಡಿ, ನಂತರ ಬಿಸಿಯಿರಿ.

ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಮೈದಾಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ನೀರಿನೊಡನೆ ಕಲಸಿ ಹೊಂದಿಸಿ. ಒಂದಷ್ಟು ಗೋಬಿಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ಹೊಂದಿಸಿ. ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಗೋಬಿಗಳನ್ನು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಪನ್ನೀರ್ ಬೋಂಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪನ್ನೀರ್ ತುಂಡುಗಳು ಹನ್ನೆರಡು/ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್/ ಒಣಮೆಣಸು ಐದು

ಧನಿಯಾ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು, ಅಲೂಗೆಡ್ಡೆ ನಾಲ್ಕು

ಬಟಾಣಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ತುಂಡುಗಳು ಒಂದು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ/ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಚಮಚ/ಇಂಗು ಕಾಲು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಅಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಆರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನಂತರ ಬಿಸಿಯಿರಿ. ಅಲೂಗೆಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಕೊಂಚ ನೀರಿನೊಡನೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಟಾಣಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹಸಿಮೆಣಸು ಹುರಿಯಿರಿ. ಅಲೂಗೆಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಹಿಮಕಿ ಬಟಾಣಿ ಬೆರೆಸಿ, ಉಪ್ಪು, ನಿಂಬೆ ರಸ, ಸಕ್ಕರೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಪಲ್ಯ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಣ ಮೆಣಸು, ಧನಿಯಾ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ ಗಳನ್ನು ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಅಕ್ಕಿಗಳ ಜೊತೆ ಬೆರೆಸಿ ನಯವಾಗಿ ಮಿಕ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಚಮಚ ಪಲ್ಯದ ಮಧ್ಯೆ ಪನ್ನೀರ್ ಕ್ಯೂಬನ್ನು ಇಟ್ಟು ದುಂಡಾಗಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಪನ್ನೀರ್ ಬೋಂಡ ತಯಾರಿಸಿ.

ಬೇಳೆ ಚೌಕ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್

ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಹೆಸರು ಬೇಳೆ,

ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ, ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ, ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನ ತುಂಡುಗಳು

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸು ಎಂಟು/ ಉಪ್ಪು

ಹುಣಸೇರಸ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಬೆಲ್ಲ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಹಸಿರುಮೆಣಸಿನ ತುಂಡುಗಳು ಆರು

ಧನಿಯಾ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ, ಜೀರಿಗೆ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ತುರಿದ ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿಗೆ ಒಂದು ಕಪ್ ಬಿಸಿನೀರು ಬೆರೆಸಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಮೊದಲು ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಧನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು, ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ ಮಾಡಿ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ಶುಂಠಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಬಟಾಣಿ, ದಪ್ಪ ಮೆಣಸು, ಹುಣಸೆ ರಸ, ಬೆಲ್ಲಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ನೀರಿನೊಡನೆ ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಿರುವಂತೆ ಹೊಂದಿಸಿ ಕಲೆಸಿ. ಕುಕ್ಕರ್ ಬಟ್ಟಲು ಅಥವಾ ಅಂಚಿರುವ ತಟ್ಟೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಗ್ರೀಸ್ ಮಾಡಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸುರಿದು ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ. ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ವೇಯ್ ಹಾಕಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪುತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಕಾಯಿ ಚಟ್ಟಿ ಜೊತೆ ಸೇವಿಸಿರಿ.

