

ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಕುಜ್ಜ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಎಳ್ಳು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ತುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿ ನೀರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ನಾದಿಕೊಂಡು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮತ್ತೆಗಾಗಲು ಬಿಡಿ. ಚಪಾತಿ ಲಟ್ಟಿಸುವ ಮೊದಲು ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ ಮೇಲೆ ಕೋಸಿನ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ ಮೇಲೊಂದು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್ ಹಾಕಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಕಾದ ಹೆಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಎಲೆಕೋಸಿನ ಪುಡಿ
- ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬೆಣ್ಣೆ/ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು



ತೊಗರಿ, ಬಟಾಣಿ ರೈಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಸಾವಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ, ತೊಗರಿ ಕಾಳು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣಿನ ಪುಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಎರಡೂವರೆ ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮೂರು ಸೀಟಿ ಕೂಗಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ, ತೊಗರಿ ಕಾಳು ತಲಾ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 4-5
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು



ಮಿಶ್ರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಪಡ್ಡು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ ನೀರು ಬಸಿದು ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪಡ್ಡು ತವಾದಲ್ಲಿ ಗುಳಿಗಳಿಗೆ ತುಪ್ಪು ಸವರಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹುಯ್ತು ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರು ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ತಲಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 8
- ಜೇರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

