

ಅವರೆಕಾಳು ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಎರಡನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಈಗ ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆಯನ್ನು ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಸಿವೆ ತೆಗೆದ ಅವರೆ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಮಗುಚಿ ಇಳಿಸಿ. ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಅವರೆಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು
- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕರಿಯೆಲು ಎಣ್ಣೆ



ಅವರೆಕಾಯಿ ಪುಡ್ಲಿಂಗ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವರೆಕಾಯಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಉಳಿದ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಕಪ್ ಹಾಲಿಗೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ಮಗುಚುತ್ತಿರುವ ಅವರೆಕಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಬೊಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ನಂತರ ತೆಗೆದು ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಾಲು ಎರಡು ಕಪ್
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಸಿವೆ ತೆಗೆದ ಅವರೆಕಾಯಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ರುಚಿ ರುಚಿ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವರೆಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿತುರಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ ದಪ್ಪತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಹೂರಣ ರೆಡಿ. ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಅರಿಶಿನ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕಣಕ ರೆಡಿ. ಹೂರಣವನ್ನು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಣಕವನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಅದರ ಒಳಗಡೆ ಹೂರಣ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಬಾಳೆಎಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ. ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಅವರೆಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಕಪ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ

