

## ರಾಗಿ ಇಡ್ಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಮೆಂತ್ಯ ಒಂದು ಚಮಚ

ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಹಿಡಿ

ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಮೆಂತ್ಯವನ್ನು 5 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ.

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ. ರಾತ್ರಿ ರಾಗಿಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಲಿ

ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಡಿ. ಮಾರನೇ ದಿನ ಉಪ್ಪು ಸೋಡ

ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ

ಸವರಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಇಡ್ಲಿ ಹದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿ.



## ಆಲೂ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಆಲೂ ಎರಡು

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಅಚ್ಚ ಖಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಜೇರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂವನ್ನು ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ತುಪ್ಪ

ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಕ್ಕೆಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥ ಸೇರಿಸಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ

ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಹೊರಳಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಒತ್ತಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ

ಕರಿಯಿರಿ.



## ಪುದಿನಾ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪುದಿನಾ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು

ಈರುಳ್ಳಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 6

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಅರಿಸಿನ ಚಿಟಿಕೆ

ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಲವಂಗ,

ಏಲಕ್ಕಿ, ಬಿರಿಯಾನಿ ಎಲೆ/ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್, ಎಣ್ಣೆ

ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ/ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ,

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ರುಬ್ಬಿ. ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗೋಡಂಬಿ

ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬಾದಾಮಿಗಳನ್ನು ಹುರಿದಿಡಿ. ಅದೇ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ ಏಲಕ್ಕಿಗಳನ್ನು

ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಎಲೆ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಶುಂಠಿ- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿ. ಈರುಳ್ಳಿ

ಹಾಕಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಅಕ್ಕಿ, ಮೊಸರು

ನೀರು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್

ಉದುರಿಸಿ.

