

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಇಡ್ಲಿ ರವೆ ಒಂದು ಲೋಟ

ಪಚ್ಚೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು

ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಇಡ್ಲಿ ರವೆಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಯಿಟ್ಟು ನಂತರ ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆಯುವುದು. ಅದಕ್ಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಚುಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು, ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿದ ಕುಕ್ಕರ್ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ತಟ್ಟೆ ಇಡ್ಲಿ ಸ್ಟಾಂಡಿನಲ್ಲಿ ಹದಿನೈದು ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.



ಸೌತೆಕಾಯಿ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಇಡ್ಲಿ ರವೆ ಒಂದು ಲೋಟ

ಎಳೆಸೌತೆಕಾಯಿ ಒಂದು

ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಇಡ್ಲಿ ರವೆಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಯಿಡಬೇಕು. ನಂತರ ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆದು ತುರಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಬೇಕು. ಸೌತೆಕಾಯಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಬಿಟ್ಟರೂ ಬೇಯುವಾಗ ಸರಿಹೊಂದುತ್ತದೆ. ಕುಕ್ಕರ್ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಕೇಕ್‌ನಂತೆ ಕಾಣುವ ಇದು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಲಸಿನ ಎಲೆಯ ಸಿಹಿ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕುಚ್ಚಿಲು ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಹಲಸಿನ ದೊಡ್ಡದಾದ ಎಲೆಗಳು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಚ್ಚಿಲು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಐದಾರು ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಹಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗರಬೇಕು. ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ತಟ್ಟಿ ನಡುವೆ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಕಾಯಿತುರಿಯ ಮಿಶ್ರಣ ಇಟ್ಟು ಎಲೆಯನ್ನು ಅರ್ಧಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಸುತ್ತಲೂ ಒತ್ತಿ ಇಡಿ. ಎಲೆಯನ್ನು ಆಲಿಕೆಯಂತೆಯೂ ಮಾಡಿ ಹಿಂಭಾಗಕ್ಕೆ ಕಡ್ಡಿ ಚುಚ್ಚಿ ಆಲಿಕೆಯೊಳಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ನಂತರ ಹೂರಣ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟು ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಕೂಡ ಕಡುಬು ಮಾಡಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಇಡ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

