



ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಟ್ಲೆಟ್, ಮಸಾಲ ಇಡ್ಲಿ

ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಅವಲಕ್ಕಿಯಿಂದ ರುಚಿಕರ ಕಟ್ಲೆಟ್, ಕೇಸರಿಬಾತ್, ಚಕ್ಕುಲಿ, ಮಸಾಲ ಇಡ್ಲಿ ಮುಂತಾದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಸಹ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಆಶಾ ಕೆರೆಗದ್ದೆ



ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ನಾಲ್ಕು

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು

ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಗರಂ ಮಸಾಲ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬು, ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಸಲ ನೀರು ಹಾಕಿ ತೊಳೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ

ಹಿಂಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ

ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲ,

ಲಿಂಬು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕಟ್ಲೆಟ್ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಅವಲಕ್ಕಿ ಮಸಾಲ ಇಡ್ಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಮೊಸರು ಎರಡು ಕಪ್

ಇಡ್ಲಿ ರವಾ ಎರಡು ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು

ಕ್ಯಾರಿಟ್ ತುರಿ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿ ತೊಳೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಒಂದು

ಗಂಟೆ ಹಾಗೆಯೇ ಇಡಿ. ನಂತರ ಅದನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಅದಕ್ಕೆ

ರವಾ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕ್ಯಾರಿಟ್ ತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು,

ಶುಂಠಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೇಕಾದರೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ

ಕಲಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಕಾಯಿ

ಚಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

