

## ಅವಲಕ್ಕಿ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಮೊಸರು ಎರಡು ಚಮಚ  
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧಕಪ್/ ಜೀರಿಗೆ, ಎಳ್ಳು, ಓಂ ಕಾಳು  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ/ ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ನೀರು ಬಿಸಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ  
ಕಲಸಿ. ಅರ್ಧಗಂಟಿಯ ನಂತರ ಅದನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಓಂಕಾಳು,  
ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವಷ್ಟು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಸುತ್ತಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ  
ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗ್ಲಗರಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.



## ಅವಲಕ್ಕಿ ಕೇಸರಿಬಾತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದಪ್ಪ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್  
ತುಪ್ಪು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ಕೇಸರಿ, ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್  
ಲಿಂಬು ಒಂದು/ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಉಪ್ಪು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು  
ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ತುಪ್ಪು, ಅವಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಹಾಲು  
ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕಾಸಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಲಿಂಬು,  
ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ,  
ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಕೇಸರಿಬಾತ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.



## ಒಗ್ಗರಣೆ ಅವಲಕ್ಕಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದಪ್ಪ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಕಾಯಿತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್  
ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು  
ಹಸಿಮೆಣಸು 4-5  
ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು  
ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಅರಿಶಿಣ.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ನೀರು ಬಿಸಿದು ರುಚಿಗೆ  
ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಹಾಗೆಯೇ  
ಇಡಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ  
ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣ,  
ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ಅವಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.  
ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿತುರಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಓಟೆ ಜೊತೆ ಸವಿಯಲು  
ಒಗ್ಗರಣೆ ಅವಲಕ್ಕಿ ರೆಡಿ.

