

ಕಡಿ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಮೈದಾ ಮೂರು ಚಮಚ
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ
ಈರುಳ್ಳಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಚೂರು ಎರಡು ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಸ್ವಲ್ಪ
ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು, ಪುದಿನಾ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲ್ಲ ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಮೂರು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ. ನಂತರ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಕ್ಸೆಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥ ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ ಸೋಡ, ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಇದನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಉದುರಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.



ರವೆ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಸ್ವಲ್ಪ
ವನಸ್ಪತಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡ/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಚೂರು ಎರಡು ಚಮಚ
ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಹಿಡಿ
ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಲವಂಗ 3
ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಕರಿಬೇವು
ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಗೋಡಂಬಿ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ತ್ರೀಮ್ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರವೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಿಡಿ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಹುರಿದು ಅದರ ನಂತರ ವನಸ್ಪತಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೀಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥ ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿಡಿ. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಕೊನೆಗೆ ಗೋಡಂಬಿ, ಜಜ್ಜಿದ ಲವಂಗ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮುರಿದು ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದಿಡಿ, ಇದನ್ನು ಎರಡು ಮೂರು ದಿನ ಇಡಬಹುದು.

ಗಿಣ್ಣಿನ ದೂದ್ ಮಲ್ಯೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗಿಣ್ಣಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್
ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಲೋಟ
ಹಾಲು ಒಂದು ಲೋಟ
ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಲವಂಗ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಗೆ ಗಿಣ್ಣಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಲು ಇಟ್ಟು ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಿರಿ. ಹಾಲು ಒಡೆಯಲು ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಮಧ್ಯ ಮಧ್ಯ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಾ ಇರಿ. ಈಗ ಬೆಂದ ಅವಲಕ್ಕಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಲು ಇಟ್ಟು ಗಸಗಸೆ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ರುಬ್ಬಿಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಲವಂಗ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಇದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

