



# ಧಾಯ್ ಪುಲಾವ್, ಪೋಹ ಟಿಕ್ಕಿ..

ಕೆಲವು ತಿಂಡಿಗಳ ಹೆಸರು ಕೇಳುವುದೇ ಅವರೂಪವಾದರೂ ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಸ್ತುಗಳು ನಾವು ದಿನನಿತ್ಯ ಬಳಸುವಂಥದ್ದೇ. ಮೇಧಿ ಗೋಟ, ಪೋಹ ಟಿಕ್ಕಿ, ಶಾಲ್ಯಾನ್ನ ಮುಂತಾದವು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ



## ಧಾಯ್ ಪುಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಲೋಟ

ನೀರು ಎರಡು ಲೋಟ

ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು

ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ತಲಾ ಮೂರು ಚಮಚ

ಚಿಕ್ಕ ಅರ್ಧ ಅಂಗುಲ

ಲವಂಗ ಎರಡು

ಮರಾಠ ಮೊಗ್ಗು, ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು

ಪಲಾವಿನ ಎಲೆ ಒಂದು

ಅಚ್ಚ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧಚಮಚ

ದನಿಯಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧರ್ಧ ಚಮಚ

ನಿಂಬೆ ರಸ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ ಚಿಕ್ಕ, ಲವಂಗ, ಮೊಗ್ಗು, ಪಲಾವಿನ

ಎಲೆ, ಏಲಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ, ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವಂತೆ

ಹುರಿಯಿರಿ. ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿ. ಕಾರದ ಪುಡಿ, ದನಿಯ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ

ಕಲಕಿ. ನೀರನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ, ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ. ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ.

ಕುಕ್ಕರ್ ಆದ ನಂತರ ನಿಂಬೆರಸ ಬೆರೆಸಿ.

## ಪೋಹ ಟಿಕ್ಕಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕೈದು

ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದಿನ ಸ್ವಲ್ಪ

ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಕಡಲೆಕಾಯಿ

ಬೀಜದ ತರಿ ಎರಡು ಮೂರು ಚಮಚ

ಅಚ್ಚಕಾರ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ. ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಬೆರೆಸಿ. ಬೌಲ್‌ಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು

ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ, ದಪ್ಪ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ವಡೆಯಂತೆ ತಟ್ಟಿ,

ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿದು ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಕೆಚಪ್, ಪುದಿನ ಚಿಟ್ಟಿ

ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

