

ರುಚಿ ರುಚಿ ಲಡ್ಡು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಶೇಂಗಾ, ಕೊಬ್ಬರಿಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ರಾಗಿಮಿಕ್ಸ್ ಅನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಶೇಂಗಾವನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದರ ಜೊತೆ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರಾಗಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ ಸೇರಿಸಿ ಒಮ್ಮೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಿಕ್ಸಿ ತಿರುಗಿಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಈಗ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ರಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಕೈಯಿಂದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ
- ಕೊಬ್ಬರಿ ತರಿ ಮತ್ತು ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ
- ಶೇಂಗಾ ಆರು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ರಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಎರಡು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್



ರಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೀರು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ, ರಾಗಿಮಿಕ್ಸ್ ಅನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಂಟುಗಳಲ್ಲದಂತೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಕುದಿಯಲು ಇಟ್ಟು ನೀರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಶುಂಠಿ ತರಿ, ಬೆಲ್ಲದಪ್ಪುಡಿ, ಹಾಲು ಮತ್ತು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ. ಗಂಜಿ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕುದಿಸಿದ ರಾಗಿಯನ್ನು ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ, ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಬದಲು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸಬಹುದು.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ರಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಶುಂಠಿ ತರಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ರುಚಿಗೆ
- ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಕುಡಿಯಿರಿ ಸೂಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೈ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಶುಂಠಿ ತರಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಬೀನ್ಸ್ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ರಾಗಿಮಿಕ್ಸ್‌ಗೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟುಗಳಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದು ಬೇಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಉಪ್ಪು ಬಿಳಿ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಸೂಪ್‌ನ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವಾಗ ಮೊದಲೇ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ, ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ನಿಂಬೆರಸ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ರಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಆರು ಚಮಚ
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ನಾಲ್ಕು ಎಸಳು
- ಶುಂಠಿ ತರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೀನ್ಸ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಸ್ವೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಆರು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬಿಳಿಕಾಳುಮೆಣಸು ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಬ್ಯಾಕ್‌ಸಾಲ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ನಿಂಬೆರಸ

