



ಅವಲಕ್ಕಿ ಕೇಸರಿಬಾತ್, ಕಟ್ಟೆಟ್..

ನಿತ್ಯ ಲಘು ಉಪಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಅವಲಕ್ಕಿಯಿಂದ ಕಟ್ಟೆಟ್, ಕೇಸರಿಬಾತ್, ಚಕ್ಕುಲಿ ಮುಂತಾದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಆಶಾ ಕೆರೆಗಡ್ಡೆ

ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಟ್ಟೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
 ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ನಾಲ್ಕು
 ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
 ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು
 ಅಚ್ಚಕಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
 ಗರಂಮಸಾಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ
 ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು
 ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬು, ಎಣ್ಣೆ
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
 ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಸಲ ನೀರು ಹಾಕಿ ತೊಳೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ
 ಹಿಂಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ
 ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ,
 ಗರಂಮಸಾಲಾ, ಲಿಂಬು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕಟ್ಟೆಟ್
 ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಅವಲಕ್ಕಿ ಕೇಸರಿಬಾತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?
 ದಪ್ಪ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
 ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಕಪ್
 ತುಪ್ಪ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
 ಕೇಸರಿ, ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್
 ಲಿಂಬು ಒಂದು
 ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಉಪ್ಪು,
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?
 ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ
 ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ತುಪ್ಪ, ಅವಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ
 ಹುರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಹಾಲು ಹಾಕಿ
 ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ, ರುಚಿಗೆ
 ತಕ್ಕಷ್ಟು ಲಿಂಬು, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ
 ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ
 ಕೇಸರಿಬಾತ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.