

## ಅವಲಕ್ಕಿ ಮಸಾಲಾ ಇಡ್ಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ಮೊಸರು ಎರಡು ಕಪ್  
ಇಡ್ಲಿ ರವಾ ಎರಡು ಕಪ್ / ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು  
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು / ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ  
ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ / ಉಪ್ಪು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿ ತೊಳೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ  
ಹಾಗೆಯೇ ಇಡಿ. ನಂತರ ಅದನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ರವಾ,  
ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ, ಈರುಳ್ಳಿ,  
ಬೇಕಾದರೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ  
ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.



## ಅವಲಕ್ಕಿ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಮೊಸರು ಎರಡು ಚಮಚ  
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧಕಪ್  
ಜೀರಿಗೆ, ಎಳ್ಳು  
ಓಂಕಾಳು, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ನೀರು ಬಿಸಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ  
ಕಲಸಿ. ಅರ್ಧಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಅದನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಓಂ  
ಕಾಳು, ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವಷ್ಟು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಸುತ್ತಿ  
ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

## ಒಗ್ಗರಣೆ ಅವಲಕ್ಕಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದಪ್ಪು ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ಕಾಯಿತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್  
ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು / ಹಸಿಮೆಣಸು / ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು  
ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಅರಿಶಿಣ.  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪು 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 ಟೀ ಜೊತೆ  
ಸವಿಯಲು ಒಗ್ಗರಣೆ ಅವಲಕ್ಕಿ ರೆಡಿ.

