

ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ತಾಳಿಪಟ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳವಿರುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಹೋಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಿ. ಒಂದು ಕುದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ, ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥವನ್ನೂ ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಒಮ್ಮೆ ಮಗುಚಿಕೊಂಡು ಕೆಳಗಿಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಇದು ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಕವರಿನ ಮೇಲೆ ತಟ್ಟೆ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಹೋಳು ಎರಡು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಎಸಳು
- ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ವಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ತಾಸು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವನ್ನು ಹಾಕಿ, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವ್ವಾಚಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟು ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುವಷ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಿರಲಿ. ನಂತರ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕೈಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕರಿಬೇವಿನ ಎಸಳು ಒಂದು
- ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಅರ್ಧ
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಎಣ್ಣೆ ರೊಟ್ಟಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮೂರು ತಾಸು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನಂತರ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೂ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿಕೊಂಡು ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಿ, ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕರಿಬೇವಿನ ಎಸಳು ಒಂದು
- ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಅರ್ಧ
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬೇಯಿಸಲು ಎಣ್ಣೆ

