



# ರುಚಿ ರುಚಿ ದಪ್ಪ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ತಿನಿಸು

ಒಣಬಟಾಣಿ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿರುವ ದಪ್ಪ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಮಾಮೂಲಿ ಸಣ್ಣ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಗಿಂತ ವಿಭಿನ್ನ. ನೆನೆದರೆ ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿದರು ಹಿಟ್ಟು ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಜಿಲ್ಲಿ ರೂಪದಲ್ಲಿ ನುಣುಪಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ತಯಾರಿಸಬಹುದಾದ ಕೆಲವು ತಿನಿಸುಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ. ದಪ್ಪ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎಂಟರಿಂದ ಹತ್ತು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ, ನಂತರ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಉತ್ತಮ.

■ ಕೆ.ವಿ.ರಾಜಲಕ್ಷ್ಮಿ



## ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಹುಗ್ಗಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದಪ್ಪ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಬೆಲ್ಲ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ  
ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಕ್ಕರ್ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಬೇಳೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು, ನೆನೆದ ದಪ್ಪ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನಾಲ್ಕು ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮೂರು ವಿಶಿಲ್ ಕೂಗಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮತ್ತೊಂದು ದಪ್ಪತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪಹಾಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಹುರಿದು, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಕೈಯಾಡಿಸಿ, ನಂತರ ಬೆಂದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿರಿಸಿ ನಂತರ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ.

## ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಆಲೂ ಟಿಕೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು  
ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಅಚ್ಚಮೆಣಸಿನಪುಡಿ  
ಚಿಟಿಕೆ ಅಡುಗೆ ಸೋಡ  
ಉಪ್ಪು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇರೆಬೇರೆಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಂದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಚಿಟಿಕೆ ಅಡುಗೆ ಸೋಡ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿಕೊಂಡು ಸಣ್ಣ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನಾಗಿ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

