

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಸೂಪ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾರಟ್,

ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಎರಡೂ ಸೇರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೂ ಐದು ಕಪ್ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ, ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಮೂರು ವಿಶಲ್ ಕೂಗಿಸಿ. ತಣಿದ ನಂತರ ಸೂಪ್ ನ್ನು ಕಷ್ಣಲ್ಲಿ ಸುರುವಿ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸವಿಯಿರಿ.



ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಸ್ಪೂನ್ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೇಯಿಸಿದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್

ಸ್ವಲ್ಪ ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಯಿಸಿದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿಡಿ. (ಬೇಕೆನಿಸಿದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಬಹುದು) ಹತ್ತು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ದೋಸೆ ತವಾದಲ್ಲಿ ಚಮಚದಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹುಯ್ತು, ಮೇಲೆ ಕ್ಯಾರಟ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಪುಟ್ಟ ಪುಟ್ಟ, ಬಣ್ಣದ ದೋಸೆಗಳು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ರುಚಿಯೊಂದಿಗೆ, ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ- ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಖೀರು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಾಲಿನ ಪೌಡರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮತ್ತೊಂದೆಡೆ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪಹಾಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಹುರಿದು, ನಂತರ ಬೆಂದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಬೆಲ್ಲ, ಹಾಕಿ ಒಂದು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ನಂತರ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ, ಉರಿ ಆರಿಸಿ, ಪಾತ್ರೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ರುಚಿಕರ ಖೀರು ಸಿದ್ಧ.

