



ಊಟಕ್ಕೆ ಬಗೆ ಬಗೆ ಪಚಡಿ

ಪಚಡಿ, ಊಟದ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ವ್ಯಂಜನ. ಇದನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಬಳಸಿ ಈ ಪಚಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಬೇಸಿಗೆಯ ಧಗೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹೊಟ್ಟೆ ತಂಪಾಗಿರುತ್ತದೆ.

■ ರಾಧಿಕಾ ಶ್ರೀನಿವಾಸನ್



ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಪಚಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಸುಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ. ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ತಿರುಳು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಇಂಗು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ. ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಎರಡು ಕಪ್ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ. ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕೊನೆಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಎರಡು
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಮೊಸರು ಎರಡು ಕಪ್
- ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಇಂಗು, ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿ

ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಸಿಹಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೋತಾಪುರಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿದ ನಂತರ ಪಚಡಿ ಗಟ್ಟಿ ಮಾಡಲು ಒಂದು ಚಮಚ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ಬಳಿಕ ಒಗ್ಗರಣೆ ನೀಡಿದರೆ ರುಚಿಕರ ಪಚಡಿ ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ತೋತಾಪುರಿ ಮಾವಿನ ಹೋಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಗ್ರಿ

