

ಅಕ್ಕಿಯ ಗಟ್ಟಿ ಪಾಯಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಲೋಟ/ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಲೋಟ
ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ/ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಐವತ್ತುಗ್ರಾಂ/ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು, ಅನ್ನ ಮಾಡಿ. ಅನ್ನ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬೇಯುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಅದು ಪಾಕದ ರೀತಿ ಬರುವ ತನಕ ಮಗುಚುತ್ತ ಇರಿ. ನಿಧಾನವಾಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಕೆಳಗಿಟ್ಟು ನಂತರ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಇದನ್ನು ದೇವರ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ.



ನೀರು ದೋಸೆ ಪಾಯಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದೋಸೆ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಲೋಟ
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯ ತುರಿ
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ನೀರು ದೋಸೆ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿ, ಐದಾರು ದೋಸೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಡಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯಿಂದ ಮೂರು ರೀತಿಯ ಹಾಲನ್ನು ಸೋಸಿ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಈಗ ನೀರುಹಾಲನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಕುದಿಯುವ ಹಾಲಿಗೆ ಬೆಲ್ಲದಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ, ಬೆಲ್ಲದ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೂ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಎರಡನೇ ಹಾಲು ಹಾಕಿ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕುದಿದ ನಂತರ ಮಾಡಿಟ್ಟ ದೋಸೆಯನ್ನು ತುಂಡು, ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಕುದಿಯುವ ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಿನ ಬಳಿಕ ಗಟ್ಟಿಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ. ಇನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಕುದಿಸದೆ ಕೆಳಗಿಟ್ಟು, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ಸೇರಿಸಿ.

ಪರಡಿ ಪಾಯಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಿಳಿಯಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಒಂದು ದೊಡ್ಡದು
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದೆರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತುರಿದು, ಮೂರು ತರಹದ ಹಾಲು ತೆಗೆದಿಡಿ. ನೆನೆದ ಅಕ್ಕಿಯ ಜೊತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ನೀರು ಹಾಲನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಈಗ ಬೂಂದಿ ಕಾಳು ಮಾಡುವ ಜಾಲರಿ ಸೌಟನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ, ನೀರು ಹಾಲಿನ ಪಾತ್ರಗೆ ಮೆಲ್ಲನೆ ಕುಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದರೆ ಕಾಳುಗಳು ಬೀಳುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಸೌಟಿನಿಂದ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಾ ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನೆಲ್ಲ ಅದೇ ರೀತಿ ಕಾಳುಗಳಂತೆ ಬಿಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ಮಗುಚುತ್ತಿರಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಈಗ ದಪ್ಪ ಹಾಲನ್ನು ಬೆರೆಸಿ, ಹತ್ತು ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಕೆಳಗಿಡಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.

