

ದಾವತ್ ಬೇಸ್ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಿರಿಯಾನಿ ರೈಸ್ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟಲು
ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು
ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
ಪುದಿನಾ ಒಂದು ಹಿಡಿ
ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎರಡು/ ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಹಿಡಿ
ಹೂಕೋಸು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಗುಂಡು ಬದನೆ ಎರಡು
ಹಸಿಮೆಣಸು 5-6
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ,
ಗರಂ ಮಸಾಲ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಸೌಟು



ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರಿಗೆ
ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಪೇಸ್ಟ್
ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಪೇಸ್ಟ್, ಬೆರೆಸಿ, ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ,
ಬದನೆಯನ್ನು ದಪ್ಪಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ,

ತೆಂಗು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿ
ಸೇರಿಸಿ ಫಾರ್ಮ್ ಎನ್ನುವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅಕ್ಕಿಯ
ನೀರು ಬಸಿದು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ಪುಡಿಗಳನ್ನು
ಹಾಕಿ. ಪುದಿನವನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ. ಒಂದು
ಚಮಚ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ
ಎರಡು ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ.



ಸೋರೆಕಾಯಿ ದಮ್‌ರೂಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸೋರೆಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು / ತುಪ್ಪ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಒಂದು ಹಿಡಿ
ಲವಂಗ 6, ಕೋವ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಏಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಲವಂಗ 8, ಕೇಸರಿ ಎಸಳು 10

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ಸೋರೆಕಾಯಿ ತುರಿಯಲ್ಲಿರುವ ಹೆಚ್ಚಿನ ರಸವನ್ನು ಹಿಂಡಿ
ತೆಗೆಯಿರಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಲವಂಗ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದು ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್
ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದು ತುರಿಯನ್ನು ಲವಂಗದೊಡನೆ ಫಾರ್ಮ್ ಎನ್ನುವಂತೆ
ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಬೆಂದಾಗ
ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ. ಎರಡು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಕೋವಾ ಬೆರೆಸಿ ಓವನ್ನಿನ
ಡಬ್ಬಿಗೆ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿ ಮಿಶ್ರಣ ಹರಡಿ ಮೇಲೆ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಉದುರಿಸಿ
ಎಂಟು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಪನ್ನೀರ್ ಜಿಲೇಬಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪನ್ನೀರ್ 100 ಗ್ರಾಂ
ಮೈದಾ 50 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಸರು ಸ್ವಲ್ಪ
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ನೀರು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು, ಜಿಲೇಬಿ ಬಣ್ಣ
ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತಳ ಚಪ್ಪಟೆ ಇರುವ ಬಾಣಲೆಗೆ
ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ
ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಣ್ಣ
ಬೆರೆಸಿಡಿ. ಪನ್ನೀರನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ
ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಬೊಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ.
ಮೈದಾ ಮತ್ತು ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ
ಇಡ್ಡಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಮೂರು
ನಿಮಿಷ ಇಟ್ಟು ಕೊನೆಗೆ ಹಾಕಿ
ಹದವಾಗಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು
ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಒಂದು ನಿಮಿಷ
ನೆನೆಯಲು ಬಿಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ.

