

ನಾನ್ ಕಟಾಯ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೃದಾಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್ / ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡ ಒಂದು ಚಮಚ / ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ / ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೃದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಬೇರೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಕೈಯಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಗುಂಡಿಗೆ ತಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ತಟ್ಟೆಯನ್ನು 20 ನಿಮಿಷ ಇಟ್ಟು ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ. ನಾನ್ ಕಟಾಯ್ ಬೇಕ್ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ರಾಗಿ ನಾನ್ ಕಟಾಯ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ರಾಗಿ ಹುರಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡ ಒಂದು ಚಮಚ
ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಬೇರೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ. ಕೈಯಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣು ಗಾತ್ರದ ಹಿಟ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಗುಂಡನೆ ತಟ್ಟಿ, ಇದನ್ನು ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಡಿ. ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ತಟ್ಟೆಯನ್ನಿಟ್ಟು 20 ನಿಮಿಷ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಬಳಸಿ. ಹೀಗೆ ಬೇರೆ ತಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಗುಂಡಗೆ ತಟ್ಟಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಇಟ್ಟು ಸಿದ್ಧ ಮಾಡಿಡಬೇಕು. ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಶಾಮೆಗಡ್ಡೆ ತೇಂಗೊಳು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
ಬೇಯಿಸಿದ ಶಾಮೆಗಡ್ಡೆ ಐದು
ಬೆಣ್ಣೆ ಮೂರು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ
ಖಾರ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ
ಅರಿಶಿಣ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಶಾಮೆಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಖಾರ, ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು, ಅರಿಶಿಣ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ತೇಂಗೊಳು ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

