

ಇಡ್ಲಿ ರಸಮಲ್ಲೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ತಾಜಾ ಇಡ್ಲಿ ಆರು
ಹಾಲು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾಯಿಸಿ ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿದ ಹಾಲು, ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ 10 ನಿಮಿಷ ಇಟ್ಟು ತಾಜಾ ಇಡ್ಲಿಗಳನ್ನು ಮುಳುಗಿಸಿ. ಕೇಸರಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಉದುರಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ.



ಬ್ರೆಡ್ ಇಡ್ಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳು ಆರು/ ಇಡ್ಲಿ ತರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ/ ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳ ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಉಳಿದ ಬ್ರೆಡ್‌ಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಇಡ್ಲಿ ತರಿಯನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ಮುಂಚೆ ತೊಳೆದಿಟ್ಟು ಬ್ರೆಡ್ ತರಿ, ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಸೋಡಾ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ತುಪ್ಪು ಸವರಿದ ಇಡ್ಲಿ ಬಟ್ಟಲುಗಳಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.



ಕಾಂಚೇಪುರಂ ಇಡ್ಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಕುಸುಬಲ ಅಕ್ಕಿ, ಊಟದ ಅಕ್ಕಿ, ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ, ಗಟ್ಟಿಮೊಸರು ಎಲ್ಲಾ
ಒಂದೊಂದು ಅಳತೆ
ಹಸಿಮೆಣಸಿ ಕಾಯಿ 5
ಶುಂಠಿ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ತೆಂಗಿನ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ
ಕರಿಬೇವು, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ರೀತಿಯ ಅಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ 10 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ. ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ. ಅಕ್ಕಿಗಳ ನೀರು ಬಸಿದು ಸಣ್ಣ ರವೆಯಂತೆ ರುಬ್ಬಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟು ಆದಷ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರಲಿ. ಮಾರನೇ ದಿನ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಸೇರಿಸಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಸಾಸಿವೆ, ಶುಂಠಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕರಿಬೇವಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟು 10 ನಿಮಿಷ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

