

ಹೆಸರುಕಾಳು ಹುಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಕಾಳು ಮತ್ತು ತೊಗರಿಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಜೊತೆಗೆ ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇವೆರಡೂ ತಣಿದ ನಂತರ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ, ಸಾಸಿವೆ ಇಂಗಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರುಕಾಳು ಎರಡು ಕಪ್
- ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ದಂಟಿನ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಕಪ್
- ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಈರುಳಿ ಒಂದು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹತ್ತು
- ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು, ಉಪ್ಪು



ಹೆಸರುಕಾಳು ಹಬೆ ವಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಹೆಸರುಕಾಳು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ನಂತರ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಇಡ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ವಡೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆನಸಿದ ಹೆಸರು ಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಐದು
- ಶುಂಠಿ ಸಣ್ಣ ತುಂಡು
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಬೇಬಿ ಪಕೋಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಕಾಳನ್ನು ನಾಲ್ಕೈದು ಗಂಟೆ ನೆನಸಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರುಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹತ್ತು

