

## ಈರುಳ್ಳಿ ಸಂಡಿಗೆ

ಎನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ 1 ಕಪ್ / ಈರುಳ್ಳಿ 2 / ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು 4 / ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ರಾತ್ರಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಮರುದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ಮೆಣಸಿನೊಂದಿಗೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಲೀಟರ್‌ನಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ. ಹಿಟ್ಟು ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪಗಾಗಬೇಕು. ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಅಥವಾ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಡಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ನಾಲ್ಕು ದಿನ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ. ನಂತರ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಊಟದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.



## ಅಕ್ಕಿ ಸಂಡಿಗೆ

ಎನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್ / ನೀರು ಎರಡು ಕಪ್  
ಸೋಡಾಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ / ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಸೋಡಾ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ನೀರು ಕುದಿಯಲು ಶುರುವಾದ ತಕ್ಷಣ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಗುಚಿ. ನಂತರ ಸ್ಲಾವ್ ಆಫ್ ಮಾಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಇರುವಾಗಲೇ ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿನಿಂದ ಸೇಮಿಗೆ ಮಾಡುವ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ.



## ರಾಗಿ ಸಂಡಿಗೆ

ಎನೇನು ಬೇಕು?

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು 1 ಕಪ್ / ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ 2 ಚಮಚ / ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ರಾತ್ರಿಯೇ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಲೀಟರ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಲದಂತೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಬೆಂದಾಗ ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೈ ಬಿಡದೆ ಮಗುಚಬೇಕು. ಹಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಸ್ಲಾವ್ ಆಫ್ ಮಾಡಿ. ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆ ಅಥವಾ ಬಾಳೆಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಡಿಗೆ ಹಾಕಿ.