



ಹೈದರಾಬಾದ್

ಆಡುಗೆಗಳು ಆಯಾ ಭಾಗ, ಪ್ರಾಂತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಹೈದರಾಬಾದ್ ಆಡುಗೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿವೆ ಕೆಲವು ರೆಸಿಪಿಗಳು..

■ ಟಿ.ಆರ್. ಲಲಿತ ರಾವ್;
ಚಿತ್ರಗಳು- ಮಮತ



ಶಾಹಿ ತುಕುಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಬ್ರೆಡ್, ಸಕ್ಕರೆ ಇನ್ನೂರು ಗ್ರಾಂ/ಕೇಸರಿ,
ಹಾಲು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಗೋಡಂಬಿ
ತುಂಡುಗಳು/ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ,
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ/ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬ್ರೆಡ್ ಕೋನಾಕಾರದಲ್ಲಿ ತುಂಡು ಮಾಡಿ
ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿ ಆರಲು ಇಡಿ.
ಅದರಲ್ಲಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ.

ಕೇಸರಿಯನ್ನೂ ಹಾಕಬಹುದು. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ತವಾ
ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬ್ರೆಡ್ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ

ಕಡೆ ತಿರುಗಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಬ್ರೆಡ್ ತುಪ್ಪವನ್ನು

ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಮತ್ತೆ ಈ ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಅಗಲವಾದ ಗಾಜಿನ
ಅಥವಾ ಸ್ಟೀಲ್ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಅದರ ಮೇಲೆ ಒಂದೊಂದು ತುಂಡಿನ ಮೇಲೂ ಮಿಲ್ಕ್
ಹಾಕಿ. ಅನಂತರ ಅದರ ಮೇಲೆ ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡು, ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಉದುರಿಸಿ. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ
ಇದು ತಿನ್ನಲು ಬಲು ರುಚಿ.

ಬೈಂಗನ್ ಮಸಾಲ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರದ ಬದನೆಕಾಯಿ
ಹದಿನೈದು/ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ
ಮೂರು/ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ
ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಪ್/ಹೆಚ್ಚಿದ
ಪುದಿನ-ಸಣ್ಣ ಕಟ್ಟು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ ಎರಡು ಟೀ
ಚಮಚ/ಖಾರದಪುಡಿ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ
ಚಮಚ/ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಕಡಲೇಕಾಯಿ ಬೀಜ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ
ಹುರಿಗಡಲೆ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ/ಎಳ್ಳು ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಚಮಚ

ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ/ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ (ತುರಿದ)
ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ (ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ)/ಗರಂ ಮಸಾಲ ನಾಲ್ಕು ಟೀ ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಣಮಸಾಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹುರಿಯದೆ
ಪುಡಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಸಿ ಶುಂಠಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಪುದಿನ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
ಎಲ್ಲಾ ಬಾಡಿಸಿ ತೆಗೆದು ಅದರಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಅರಶಿಣ ಎಲ್ಲಾ ಹಾಕಿ
ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ತಿರುವಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಭಾಗ ಸೀಳಬೇಕು.
ಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೊನೆವರೆಗೂ ಸೀಳಬಾರದು. ಅದರಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆ ತುಂಬಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ
ಹಾಕಬೇಕು. ಮಸಾಲೆ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.



ಸೆಷಲ್



ಹೈದರಾಬಾದ್ ವೆಜಿಟೇಬಲ್ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಕ್ವಾಲಿಟಿ ವರ್, ಬಟಾಣಿ
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಕ್ಯಾರೆಟ್
ಬೀನ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಶುಂಠಿ, ಪುದಿನ

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು.
ಮಸಾಲೆಗೆ: ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ,
ಗೋಡಂಬಿ,

ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಕಾರದಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು
ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಗರಮ್ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಎರಡು ಟೀ ಚಮಚ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ ತೊಳೆದು 30 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ
ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಅನ್ನ ಮಾಡಬೇಕು. ನಂತರ
ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿಡಬೇಕು. ತುಪ್ಪದ
ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆ
ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕಿ, ಬೇಯಿಸಿದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ,
ಅರಿಶಿಣ, ಉಪ್ಪು, ಖಾರದಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ನಂತರ
ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಬೇಕು.

ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ತವಾ ಇಟ್ಟು ಅದರ ಮೇಲೆ
ದಪ್ಪುಕಿರುವ ಕಡಾಯಿ ಇಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ
ಸೌಟಿನಿಂದ ಹರವಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಮಸಾಲೆ ಬೆರೆಸಿದ
ತರಕಾರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಹರವಿ. ಮತ್ತೆ ಅದರ
ಮೇಲೆ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಹರವಿ, ಮತ್ತೆ ತರಕಾರಿ ಹಾಕಿ
ಹರವಿ. ಹೀಗೆ ಎರಡನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಡಾಯಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ.
30 ನಿಮಿಷಗಳಾದ ನಂತರ ಬಿರಿಯಾನಿ ಸಿದ್ಧ.