



ರುಚಿಕರ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡುಗೆ

ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಶಿರಸಿ, ಸಿದ್ದಾಪುರ ಮುಂತಾದ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಕೆಲವು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಿನಿಸು ಬಹಳ ಜನಪ್ರಿಯ. ಸಿಹಿ ಹಾಗೂ ಖಾರ ಎರಡೂ ಬಗೆಯ ಬಟ್ಟಲ ಕಡಬು, ಸುಕ್ಕಾ ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮುಂತಾದವು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ:

ಉಷಾ ದಿವಾಕರ ಹಲಗೆರಿ



ಬಟ್ಟಲ ಕಡಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಲೋಟ
ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಲೋಟ
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 3-4 ಗಂಟೆ ನೆನೆ ಹಾಕಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ನಯವಾಗಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಳ್ಳಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಒಂದು ಚರಿಗೆಯಂತಹ ಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಕುಕ್ಕರ್‌ನ ಕಂಟೇನರ್ ಆದರೂ ಆದೀತು, ಅದರಲ್ಲಿ ನೀರು ಕುದಿಸಿ ಹಬೆ ಬರಲಾರಂಭಿಸಿದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಕೂರುವ ಪ್ಲೇಟಿಗೆ (ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಪ್ಲೇಟಿಗೆ ಬಟ್ಟಲು ಎನ್ನುವ ರೂಢಿಯಿದೆ) ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ ಸವರಿಕೊಂಡು ಸೌಟಿನಿಂದ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಹರಡಬೇಕು. ಇದನ್ನು ನೀರಿನ ಹಬೆ ಬರುತ್ತಿರುವ ಪಾತ್ರೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು, ಬೋಗುಣಿಯನ್ನು ಅಥವಾ ದೋಸೆ ಕಾವಲಿಗೆ ಮುಚ್ಚುವ ಮುಚ್ಚಳದಿಂದ ಮುಚ್ಚಬೇಕು. ಒಂದೆರಡು ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲೇ ಬೆಂದ ಕಡಬನ್ನು ಮಗುಚುವ ಸೌಟಿನಿಂದ ತೆಗೆಯಬಹುದು. ಕಡಬು ಬೇಯುವಾಗ ಇನ್ನೊಂದು ಪ್ಲೇಟಿನಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಕೊಂಡರೆ ಅದನ್ನು ತಕ್ಷಣ ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನ ಪಾತ್ರೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಬಹುದು. ಈ ರೀತಿ ಒಂದೊಂದು ನಿಮಿಷಕ್ಕೂ ಒಂದೊಂದು ಕಡಬು ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ತುಪ್ಪ, ಚಿಟ್ಟಿ ಜೊತೆ ಸವಿಯಬಹುದು.

ಖಾರದ ಕಡಬಿಗೆ ನೆನೆಹಾಕಿದ ಅಕ್ಕಿಯ ಜೊತೆ 4-5 ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು, ಒಂದು ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಎರಡು ಚಮಚ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನಯವಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಇದೇ ರೀತಿ ಬೇಯಿಸಬಹುದು.

ಸುಕ್ಕಾ ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಅರ್ಧ ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿ, ಒಂದು ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಒಂದು ಮುಳ್ಳು ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 3-4 ಗಂಟೆ ನೆನೆಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ತಕ್ಷಣ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಇದಕ್ಕೆ ಒಣ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿಯಂತೆ ತಟ್ಟಬಹುದು ಅಥವಾ ಲಟ್ಟಿಸಬಹುದು. ಇದನ್ನು ತವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಂದ ನಂತರ ಗ್ಯಾಸ್ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿದರೆ ಫುಲ್ಕಾ ತರಹ ಉಬ್ಬುತ್ತದೆ. ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿದ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಕೆಂಪು ಚಿಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆ ಇದನ್ನು ಸವಿಯಬಹುದು.

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆ ಹಾಕಿ, ರುಬ್ಬಿ, ಕಾಯಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಸಂಕೀರ್ಣವೆನಿಸಿದರೆ ಇದರ ಬದಲು ಒಣ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅನ್ನವನ್ನು ಕಿವುಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಆ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಅಷ್ಟು ರುಚಿ, ಪರಿಮಳ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.

