

ಬಿಳಿ ಪಿಜ್ಜಾ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ನಂತರ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ರವೆ ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಸೋಡಾ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಇಡಿ. ನಂತರ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಕೆಂಪು ಚಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ರವೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಸೋಡಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್



ಸಿಹಿ ಉಂಡ್ಲುಗ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಕುದಿ ಬಂದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಂಟು ಆಗದಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಕಾಯಿ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ ಬೆಂದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಕಾಲು ಚಮಚ
- ನೀರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಮುಷ್ಟಿ ಕಡುಬು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ರವೆ ಮತ್ತು ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ನೀರು ಮತ್ತು ಅವರೆ ಕಾಳು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ. ಕಾಯಿತುರಿ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಮುಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದು ಹಗುರವಾಗಿ ಅಮುಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಚಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ತರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ನೀರು ಎರಡೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
- ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೆಕಾಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ

