

## ರುಚಿಕರ ಸಿಹಿಕಡುಬು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಪಾತ್ರೆ ಇಟ್ಟು ಮೂರು ಕಪ್ ನೀರು, ಬೆಲ್ಲ, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಡುಬಿನ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ತೆಳ್ಳಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ನೊಳಗಿನ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು 2.5 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೂದುಗುಂಬಳಕಾಯಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಪುಡಿ ಎರಡು ಕಪ್



## ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತ ದೋಸೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಮೆಂತೆ, ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಬೂದುಗುಂಬಳ ಹೋಳು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಆರು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಹಾಗೇ ಇಡಿ. ನಂತರ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕೇಜೆ
- ಬೂದುಗುಂಬಳ ಹೋಳು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಮೆಂತೆಕಾಳು ಒಂದು ಚಮಚ

## ಊಟದ ವ್ಯಂಜನ ಹತ್ತಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾಯಿತುರಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಬೇಕು. ಅದು ಕಾದ ನಂತರ ಚಿಟಿಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ಇದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೂದುಗುಂಬಳಕಾಯಿ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೂದುಗುಂಬಳ ಹೋಳು ಒಂದು ಕಪ್
- ಒಂದು ಕಪ್ ಮೊಸರು
- ಒಂದು ಕಪ್ ಕಾಯಿತುರಿ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2
- ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ, ಇಂಗು, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು

