



# ಅವಲಕ್ಕಿ ಬೋಂಡ, ವಡೆ...

ಅವಲಕ್ಕಿಯಿಂದ ಹಲವು ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಅವಲಕ್ಕಿ ವಡೆ, ಬೋಂಡ, ಮಿಕ್ಸರ್ ಎಲ್ಲವೂ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿ. ಮಾಡಲೂ ಸುಲಭ.

■ ಕೆ.ವಿ. ರಾಜಲಕ್ಷ್ಮಿ

## ಪಾಲಕ್ ಪೂರಿ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಟ್ಟು

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ತೊಳೆದು ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ, ತಣಿದ ನಂತರ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿವುಚಿ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ, ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ನೀರನ್ನೇ ಬಳಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಪೂರಿ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ತರಕಾರಿ, ಕಡಲೆಕಾಳಿನ ಸಾಗುವಿನೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.



## ಖಾರದ ಬಿಸ್ಕೆಟ್

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಾಲು ಕಪ್

ಚಿಟಿಕೆ ಅಡುಗೆ ಸೋಡ

ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗಿನ ಅಡುಗೆ

ಎಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ

ಕಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಚಪಾತಿ ಆಕಾರಕ್ಕೆ

ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಚಾಕುವಿನಿಂದ

ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಬಿಲ್ಲೆಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ,

ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.