

ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಾಪ್ಪಿಕಮ್ ಬೋಂಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅವಲಕ್ಕಿ ರವೆ 2 ಕಪ್

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕಾಪ್ಪಿಕಮ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಓಂ ಕಾಳು ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಅಚ್ಚ ಕಾರದಪುಡಿ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರನ್‌ನಲ್ಲಿ ರವೆಯ ಹದಕ್ಕೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅವಲಕ್ಕಿ ರವೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು, ಉಳಿದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ, ಐದು ನಿಮಿಷ ಊರಿದ ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಅವಲಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕಾಯಿತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ನೆನೆಸಿ. ನಂತರ ಕಾಯಿತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. 4-5 ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ. ಬಳಿಕ ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ. ಬೇಕಾದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ. ರುಚಿರುಚಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ ಸಿದ್ಧ.

ಅವಲಕ್ಕಿ- ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ವಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆನೆಸಿದ ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್

ಸಣ್ಣ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಎಲೆಕ್ಟೋಸುಕರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2

ಅಚ್ಚ ಕಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಧನಿಯ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸೋಂಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಮೊಸರು ಎರಡು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೂ ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲೆಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ವಡೆಯಾಕಾರದ ತಟ್ಟೆ ದೋಸೆ ತವಾ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ವಡೆಯ ಎರಡೂ ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಸಾಸ್ ಅಥವಾ ಪುದಿನ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸಿ.

