

ಎಳೆ ರಾಗಿ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಳೆ ರಾಗಿ (ಇದನ್ನು ರಾಗಿ ರೈಸ್ ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ) ಒಂದು ಕಪ್/ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೀನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರಟ್

ಈರುಳ್ಳಿ ತಲಾ ಮೂರು ಚಮಚ/ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಬಟಾಣಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ತುಂಡುಗಳು 3 ಚಮಚ/ ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನ ತುಂಡುಗಳು 6 / ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಉಪ್ಪು

ಅರಿಸಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಚಕ್ಕೆ ಒಂದು ಇಂಚು/ ಲವಂಗ 3, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಏಲಕ್ಕಿ 2,

ಗರಂ ಮಸಾಲ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಳೆ ರಾಗಿಯನ್ನು ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರಿನೊಡನೆ ಕುಕ್ಕರ್ ನಲ್ಲಿ ಉದುದಾಗಿರುವಂತೆ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೇರೆಯಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಅರಿಸಿನ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ತುರಿ ಬೆರೆಸಿ ಮತ್ತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಸೇರಿಸಿ ಕೊಂಚವೇ ಹುರಿಯಿರಿ. ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ರಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಹೊದಿಸಿ, ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ತುಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ. ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾದ ರಾಗಿ ಪಲಾವ್ ಸವಿಯಿರಿ.



ರಾಗಿ ಬೈಟ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ ಮೈದಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಸಣ್ಣ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ / ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಸೋಂಪು, ಜೀರಿಗೆಗಳ ದೊರಗಾದ

ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ

ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಬೆರೆಸಿ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ರವೆಯನ್ನು ಕೈ ಬಿಸಿಯಾಗುವಷ್ಟು ಹುರಿದು ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಬೆರೆಸಿ, ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಹಿಟ್ಟುಗಳ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ, ಸೋಂಪು ಜೀರಿಗೆಗಳ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಹೊಂದಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರಿನೊಡನೆ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿರಿ. ಮೈದಾ ಉದುರಿಸಿ ಚಪಾತಿಯಂತೆ ಒತ್ತಿಕೊಳ್ಳಿ. ಪುಟ್ಟ ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಂತೆ ಅರ್ಧಭಾಗಕ್ಕೆ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಉದುರಿಸಿ. ಮಿಕ್ಕೆ ಬೈಟ್ಸ್ ಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್ ಜತೆ ತಿನ್ನಿ.

ರಾಗಿ ಹಾಲ್ಪಾಯ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಬಸಿದ ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್ ಗೇರು ಬೀಜ 25

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಮೂರು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೇರುಬೀಜವನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಗೋಡಂಬಿಗಳನ್ನು ನೈಸಾಗಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹಾಲಿನೊಡನೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ. ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು, ತುಪ್ಪ ಬೆರೆಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿನ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ. ಮಿಶ್ರಣ ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚು ಬಿಟ್ಟು ಮುದ್ದೆಯಂತಾದಾಗ ಗ್ರೀಸ್ ಮಾಡಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ಆದಿ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ. ರುಚಿ ಮತ್ತು ಸವಿಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ವಿಶೇಷ ಹಾಲ್ಪಾಯ್ ಸವಿಯಿರಿ.

