

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಹಲಸಿನ ಬೀಜ 15
ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ
ಅಚ್ಚಕಾರ ಪುಡಿ, ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡ
ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮೆತ್ತಗಾಗುವಂತೆ
ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ಬೆರಳಲ್ಲಿ ಬೀಜ ಒಡೆಯದಂತೆ ಒತ್ತಿ,
ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಬೋಂಡ
ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಅದ್ದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ
ಕರಿದು ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕೆಚಪ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಿ .



ಕೋಕೊನಾಟ್ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು, ನೀರು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
ಕೋಕೊನಾಟ್ ಮಿಲ್ಕ್, ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ಅಚ್ಚಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಅರಿಸಿನ
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿಡಿ. ತುಪ್ಪ ಕಾಯಿಸಿ ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು
ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮುರಿದು ಹಾಕಿ. ಈರುಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ಸೇರಿಸಿ
ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವಂತೆ ಹುರಿದು ಚಿಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು
ಸೇರಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗುವಂತೆ ಹುರಿದು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ಅಕ್ಕಿ ಬೆಂದ
ನಂತರ ಕೋಕೊನಾಟ್ ಮಿಲ್ಕ್, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಅನ್ನದಲ್ಲಿ ನೀರು ಇಂಗಿದ ನಂತರ
ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಿ ಒಂದು ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ ತೆಗೆದು ಗೋಡಂಬಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ
ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ. ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಿ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಮುಳ್ಳು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ 10
ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಕಾಯಿತುರಿ ಮೂರು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ. ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು
ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯೊಂದಿಗೆ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ,
ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಯಿತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಬಾಣಲಿಯಲ್ಲಿ
ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲಿಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಉಂಡೆ ತರ ಮಾಡಿ ಕೆಂಪಗೆ
ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಘಮಘಮಿಸುವ ಮುಳ್ಳು ರೆಡಿ.

