

ಗರಿಗರಿ ವಡೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ. ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸುತ್ತ ತಟ್ಟುವ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಬೀಜದ ತರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಪ್
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು
- ಅಜ್ಜಿ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಪಕೋಡವನ್ನೂ ಮಾಡಬಹುದು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಕಲಸಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಕರಿಯಿರಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧಕಪ್
- ಕರಿಬೇವು
- ತುರಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಜೇರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ
- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಅಥವಾ ರವೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅಜ್ಜಿ ಖಾರದಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ, ಇಂಗು
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಆಹಾ ಲಾಡು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಆರಿದಾಗ ಸಿಪ್ಪೆ ಬಿಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ರವೆಯಂತೆ ತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಕಾದಾಗ ಬೀಜದ ತರಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಈಗ ತೆಂಗಿನತುರಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಮತ್ತೆ ಹೊಂಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಬೆಲ್ಲದ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕವನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಬೆಚ್ಚಗಿರುವಾಗಲೇ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಲಸಿನ ಬೀಜ 30
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿ ಒಂದರಿಂದ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ತುಂಡುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ
- ತುಪ್ಪ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

