



ಕೇಸರಿಯಾ ಫಿರ್ನಿ, ಮಟರ್ ಹಲ್ವಾ...

ಬೆಳಗಿನ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ನಿತ್ಯವೂ ಒಂದೇ ತರದ ತಿಂಡಿ ತಿನ್ನಲು ಬೇಜಾರು. ಹೊಸ ಬಗೆ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸವಿದರೆ ರುಚಿ ಜೊತೆಗೆ ಮನಸ್ಸಿಗೂ ಹಿತಕರ ಅನುಭವ. ಇಲ್ಲಿದೆ ಕೆಲವು ಹೊಸ ಬಗೆ ರೆಸಿಪಿಗಳು.

■ ಟಿ.ಪಿ. ನಾಗರತ್ನ



ಶಾಹಿ ಅನಾರ್ಕಲಿ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಸುಮತಿ ರೈಸ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು (ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಸಿದ್ದು)

ನೀರು ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು

ಉಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ

ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಸಾಲೆಗೆ: ಎಣ್ಣೆ ಮೂರು ಚಮಚ, ಶುಂಠಿ ಚೂರು ಒಂದು ಚಮಚ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಹಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಅಚ್ಚ ಖಾರದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧರ್ಧ ಚಮಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ, ದಾಳಿಂಬೆ ಬೀಜ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು, ಬೇಯಿಸಿದ ಬಟಾಣಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು, ಕರಿದ ಬ್ರೆಡ್ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಕುದಿಸಿ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ನಿಂಬೆ ರಸ, ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಅನ್ನ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗ ಬೇಯಿಸಿ, ನೀರು ಬಸಿದು ಅನ್ನ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ, ಅನ್ನ, ಉಪ್ಪು (ದಾಳಿಂಬೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಿಟ್ಟು) ಮಿಕ್ಕೆಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಉಪ್ಪು, ಖಾರ ಸರಿ ಇದೆಯಾ ನೋಡಿ ದಾಳಿಂಬೆ ಬೆರೆಸಿ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಉದುರಿಸಿ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್‌ನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

