



ರಾಗಿ ಪಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ರಾಗಿ ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು
ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಹೆಸರು ಬೇಳೆ ತಲಾ ಅರ್ಧರ್ಧ
ಬಟ್ಟಲು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಮೆಂತ್ಯ ಎರಡು ಚಮಚ
ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು
ಬಟ್ಟಲು
ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ರಾಗಿ, ಬೇಳೆಗಳು, ಮೆಂತ್ಯವನ್ನು 6 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ
ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ
ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಪಡ್ಡಿನ
ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ, ಗರಿ ಗರಿ ಪಡ್ಡು ಮಾಡಿ ಕಾಯಿ
ಚಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಪಂಚಧಾನ್ಯದ ತಾಲಿಪಟ್ಟು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಕೆಂಪು ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಸಜ್ಜೆ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ನವಣೆ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ತುರಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ
ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಅಥವಾ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಪೇಪರ್
ಮೇಲೆ ತೆಳುವಾಗಿ ತಟ್ಟಿ ಬಿಸಿ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ
ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಕಾಯಿ ಚಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಬೆಣ್ಣೆಯೊಡನೆ
ಸವಿಯಿರಿ.



ನವಣೆ ಅಕ್ಕಿ ಖಾರದ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ನವಣೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
ತೊಗರಿಬೇಳೆ, ಹೆಸರು ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ತೆಂಗಿನ
ತುರಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 46
ಉಪ್ಪು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ನವಣೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 10 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ ಉಳಿದ ಬೇಳೆಗಳನ್ನು 2 ಗಂಟೆಗಳ
ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಚಿಕ್ಕ
ಚಿಕ್ಕ ದೋಸೆ ಬಿಟ್ಟು ತುಪ್ಪು ಸವರಿ ಮಕ್ಕಳ ತಿಂಡಿ ಡಬ್ಬಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಡಿ. ಈ
ದೋಸೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟು ರುಬ್ಬಿದ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನಂತರ ಮಾಡಬಹುದು.