ಮಸಾಲೆ ವಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಪುಟಾಣಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ತೆಂಗಿನತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಹಸಿಮೆಣಸು ಎಂಟು
ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹೆಚ್ಚಿದ ಕರಿಬೇವು ಹತ್ತು ಚಮಚ
ನುಣ್ಣಗೆ ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹತ್ತು ಎಸಳು
ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಚಿಟಿಕೆ
ದನಿಯಾ ಎರಡು ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ, ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಸಣ್ಣ ಪೂರಿಯ ಹದಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಅವಲಕ್ಕಿ ವಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆನೆಸಿದ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕರಿಬೇವು ಆರು ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ ತರಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಕಡ್ಲೆ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು 4 ಚಮಚ
ಇಂಗು ಸುವಾಸನೆಗೆ/ ಪುಟಾಣಿ ತರಿ ಆರು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನೆಸಿದ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ, ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ವಡೆಯ ಹದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ತಟ್ಟಿ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.