



# ಬಹುರೂಪಿ ಇಡ್ಲಿ!

ಬೆಳಗ್ಗಿನ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರಮುಖ ತಿಂಡಿ ಇಡ್ಲಿ. ಅತ್ಯಂತ ಸುರಕ್ಷಿತ ತಿನಿಸು ಎಂಬ ಅಗ್ಗಳಿಕೆ ಇಡ್ಲಿಗಿದೆ. ಎಲ್ಲರೂ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇಡ್ಲಿ ಮಾಡೇ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಇದರಲ್ಲೂ ಹಲವಾರು ವಿಧಗಳಿದ್ದು, 'ನಾಮ ಒಂದೇ ರೂಪ ಹಲವು' ಎಂಬಂತೆ ಇಡ್ಲಿಯ ನಾನಾ ಅವತಾರಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ.

■ ಪುಷ್ಪ ಎನ್. ಕೆ. ರಾವ್



## ಅರಸಿನ ಎಲೆಯ ಸಿಹಿ ಇಡ್ಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಗಲವಾದ ಅರಸಿನದ ಎಲೆಗಳು 10-12

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಲೋಟ

ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿತುರಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ, ಚೂರು ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಉಳಿದ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಅಕ್ಕಿಯ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಿಂದ ತೆಗೆದು, ಒಂದೊಂದೇ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಸವರಿ. ಅವುಗಳ ಮೇಲೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆ ಉದುರಿಸಿ. ನಂತರ ಅವುಗಳನ್ನು ಅಡ್ಡ, ಉದ್ದವಾಗಿ ಮಾಡಿ ಇಡ್ಲಿಯ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಹಬೆಯಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.

## ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಕೊಟ್ಟೆ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನ ಎಲೆಗಳು

ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಲೋಟ

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದೂಕಾಲು ಲೋಟ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ನಾಲ್ಕು ಎಲೆಗಳಿಂದ ಲಕೋಟಿಯ ತರಹ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಚುಚ್ಚಿ ಕೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕೆಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಬೇಕು. ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು, ನೀರು ಬಸಿದು, ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಇಡಿ. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಬೇಕು. ನಂತರ ಗ್ರೈಂಡರ್‌ನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಅದಕ್ಕೆ ನೆನೆಯಿಸಿ ಅಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಕಲಸಿಡಬೇಕು. ಮರುದಿನ ಹಲಸಿನ ಎಲೆಯ ಕೊಟ್ಟೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೆರಡು ಸೌಟು ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ, ಇಡ್ಲಿಯ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಹಬೆಯಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

