



ಅವರೆ ಹಿತಕ ಬೇಳೆ ಮಿಕ್ಸ್‌ಟು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅವರೆ ಹಿತಕ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಕಡಲೆ ಬೀಜ ಕಾಲು ಕಪ್

ಹುರಿಗಡಲೆ ಕಾಲು ಕಪ್

ಕರಿಬೇವು ಎರಡು ಕಡ್ಡಿ

ಖಾರದಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಅವರೆ ಹಿತಕಬೇಳೆ, ಅವಲಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆಬೀಜ,

ಹುರಿಗಡಲೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹಾಕಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು

ತೆಗೆಯಿರಿ. ಕೊನೆಗೆ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಕರಿದ ಅವರೆ ಬೇಳೆ,

ಅವಲಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆಬೀಜ, ಹುರಿಗಡಲೆಯನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್‌

ಮಾಡಿ ನಂತರ ಕರಿದ ಕರಿಬೇವನ್ನು ಹುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಖಾರದ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿದ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.

ಅವರೆಕಾಳಿನ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸೋನಾ ಮಸೂರಿ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ

ಅವರೆಕಾಳು ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ

ಶುಂಠಿ - ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಎರಡು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ಪುದೀನ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಎರಡು

ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಹತ್ತು

ಏಲಕ್ಕಿ 2, ಲವಂಗ ಐದು, ಚಕ್ಕೆ 3 ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡು

ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮೂರು

ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹತ್ತು

ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದೀನ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್,

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ,

ಅರಿಶಿನಪುಡಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ

ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್ ಗೆ ಎಣ್ಣೆ

ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ

ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು, ಈರುಳ್ಳಿ,

ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ

ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ

ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ

ಪಲಾವ್ ಎಲೆ,

ಟೊಮ್ಯಾಟೊ,

ಅವರೆಕಾಳು,

ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ,

ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು

ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ

ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ, ತೊಳೆದ

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ

ಸೇರಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಿ ಮುಚ್ಚಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.



ಅವರೆಕಾಯಿ ಬೇಯಿಸಿದ್ದು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅವರೆಕಾಯಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ, ತುಳಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಅವರೆಕಾಯಿ, ತುಳಸಿ, ಉಪ್ಪು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್

ಮುಚ್ಚಿ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದೇ ರೀತಿ

ಕಡ್ಡೆಕಾಯಿ, ಸ್ಟೀಟ್‌ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನೂ ಬೇಯಿಸಿ

ತಿನ್ನಬಹುದು. ಮಾಡಲೂ ಸುಲಭ, ತಿನ್ನಲೂ ರುಚಿ.