

## ಕುಚಲಕ್ಕಿ ಉಂಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕುಚಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್

ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್/ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು

ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು/ ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ,

ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಚಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹತ್ತು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿಟ್ಟು ನುಣ್ಣಗೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿ ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಕಾದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಗೋಲಿಗಳಾಗಿ ಜೋಡಿಸಿಟ್ಟು, ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ.



## ಅಕ್ಕಿ ಹಪ್ಪಳದ ಒಗ್ಗರಣೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಪ್ಪಳ 10/ ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು/ಹಸಿ ಮೆಣಸು ಎರಡು ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ನೆಲಗಡಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ/ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ ತಲಾ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಇಂಗು, ಅರಿಶಿನ ಚಿಟಿಕೆ/ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗಿನ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ, ಲಿಂಬೆ ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷ ನೆನಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ನೆಲಗಡಲೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೆಟೊ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ನೆನದ ಅಕ್ಕಿ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ನೀರು ಬಸಿದು ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರು ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬೆ ರಸ ಸೇರಿಸಿ ಮಗುಚಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಅಕ್ಕಿ ಹಪ್ಪಳದ ಒಗ್ಗರಣೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

## ಸಮಿತ್ರ ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಅರಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ,

ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲ್ಲಾ ಹಿಟ್ಟುಗಳು, ಅರಳು (ನೀರು ಚೆಮುಕಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ), ಮತ್ತು ಮೊಸರನ್ನು ಹಾಕಿ, ಬೇಕಾದಷ್ಟು ನೀರು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ನೀರುದೋಸೆ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಕಾದ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಬದಿ ಕಾಯಿಸಿದರೆ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಸಮಿತ್ರ ದೋಸೆ ರೆಡಿ.

