

ಮೊಸರು ಕಡುಬು, ಬಟರ್ ರೈಸ್..

ಹಾಲು, ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ಖೋವ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಚೀಸ್, ಪನ್ನೀರ್‌ಗಳಿಂದ ಹಲವಾರು ರುಚಿಕರ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ.

■ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಅಶ್ವಿನಿ ವಿ. ಹೆಗಡೆ ಭೈರಂಬೆ

ಮೊಸರು ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೊಸರು ಎರಡು ಕಪ್ / ಗೋದಿ ರವೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್ / ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ / ಉಪ್ಪು ಎರಡು ಚಿಟಿಕೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ರವೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಮೊಸರಿಗೆ
ರವೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಪ್ಪು ಸವರಿದ
ಪ್ಲೇಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಇಡ್ಡಿ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಟ್ರು ಬೇಯಿಸಿ. ಇದನ್ನು
ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡು ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಿ.



ಬಟರ್ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಬೆಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಹಸಿ ಮೆಣಸು 1-2
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು
ಗೋಡಂಬಿ 8-10
ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು 4 ಎಸಳು
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ,
ಹಸಿಮೆಣಸು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ,
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್,
ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ 2-3 ನಿಮಿಷ
ಕೈಯಾಡಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು,
ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಮ್ಮೆ
ಕೈಯಾಡಿ ಎರಡು ಸೀಟಿ ಹೊಡೆಯಿಸಿ.
ಆಮೇಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ
ಪುನಃ ಕೈಯಾಡಿ. ರುಚಿಕರ ಬಟರ್
ರೈಸ್ ರೆಡಿ.

ರಸಗುಲ್ಲ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್ / ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
ನೀರು ಮೂರು ಕಪ್ / ಲಿಂಬುರಸ 2-3 ಚಮಚ
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಕುದಿ ಬಂದ ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಲಿಂಬುರಸ ಹಾಕಿ ಪುನಃ
ಕುದಿಸಿ. ಈಗ ಹಾಲು ಒಡೆದುಹೋಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ತೆಳುವಾದ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ
ಸೋಸಿಕೊಂಡು ನೀರಿನ ಬಿಟ್ಟು ಒಡೆದ ಹಾಲನ್ನು (ಪನ್ನೀರ್) ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಜಾಮೂನಿನಂತೆ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ನೀರು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ
ಹಾಕಿ (ಜಾಮೂನಿಗೆ ಮಾಡುವಂತೆ) ಎಳೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಇದಕ್ಕೆ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು
ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

