



ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಪಲ್ಯ

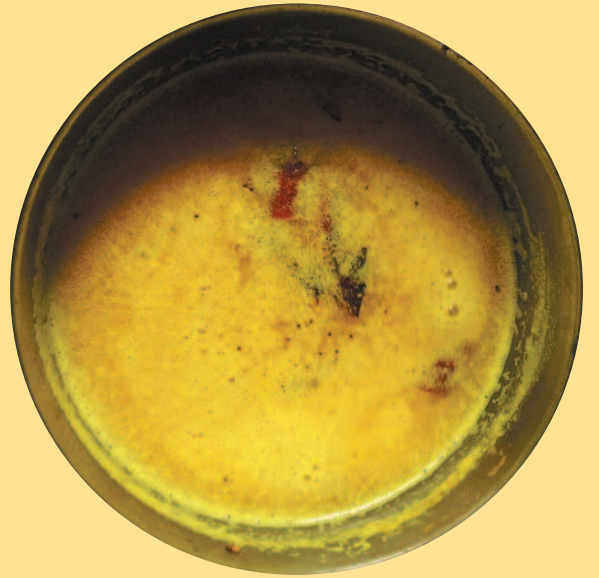
ಏನೇನು ಬೇಕು?
ನಾರು ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿರುವ
ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಹೋಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಒಣಮೆಣಸು ಎಂಟು
ಸಾಸಿವೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಬೆಲ್ಲ ಅಡಿಕೆ ಗಾತ್ರದ್ದು
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ನೆನಿಸಿದ ಅಲಸಂಡೆ ಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್
ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಕರಿಬೇವು,
ಎಣ್ಣೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?
ಕಡಾಯಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ,
ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಪ್ ನೀರು,
ಅಲಸಂಡೆ ಕಾಳು, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ
ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ. ಮಿಕ್ಕ ಜಾರಿಗೆ
ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಒಣಮೆಣಸು ಹಾಕಿ
ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ
ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ. ನೀರು ಆರುವ ತನಕ
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಪುಡಿ ಪಲ್ಯ ಮಾಡಿ.

ಹುರುಳಿ ಸಾರು

ಏನೇನು ಬೇಕು ?
ಹುರುಳಿ ಕಾಲು ಕೆಜಿ
ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ
ಬೆಲ್ಲ ಅಡಿಕೆ ಗಾತ್ರದ್ದು
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ / ಅರಿಶಿನ ಚಿಟಿಕೆ
ಮಸಾಲೆಗೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಅರ್ಧ
ಚಮಚ, ಮೆಂತ್ಯ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ
ಕಾಲು ಚಮಚ, ಒಣಮೆಣಸು ಹತ್ತು,
ಕರಿಬೇವು, ಎಣ್ಣೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹನ್ನೆರಡು
ಎಸಳು, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ತುಪ್ಪು, ಸಾಸಿವೆ,
ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು ಎಲ್ಲವೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?
ಹುರುಳಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆರಿಸಿ

ತೊಳೆದು ಮೂರು ಲೀಟರ್ ನಷ್ಟು ನೀರು
ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರಿಸಿ, ಬೇಯಲು ಇಡಿ. ಹತ್ತು
ವಿಶಲ್ ಕೂಗಿಸಿ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಸಾರಿನ
ಮಸಾಲೆ ಹಾಕುವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು
ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಇದಕ್ಕೆ
ಕಾಯಿತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಬೆಂದ
ಹುರುಳಿಯ ಕಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ
ಬಸಿದುಕೊಳ್ಳಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ,
ಅರಿಶಿನ, ಕರಿಬೇವು ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ
ಕುದಿಸಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಗ್ಗರಣೆ
ಹಾಕಿ. ಹುರುಳಿ ಸಾರು ರೆಡಿ.
ಸಾರಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಊಟ
ಮಾಡಿದರೆ ಬಹಳ ರುಚಿ. ಬೆಂದ ಹುರುಳಿ
ಕಾಳಿನಲ್ಲಿ ಪಲ್ಯ, ಉಸುಳಿ ಕೂಡ
ಮಾಡಬಹುದು.



ದಿಂಡಿನ ಕಾಯಿ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ದಿಂಡಿನ ರಸ ಕಾಲು ಕಪ್
ನೀರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹಸಿ ಮೆಣಸು ಆರು
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಕೊಬ್ಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ
ಸಾಸಿವೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ದಿಂಡಿನ ರಸಕ್ಕೆ ನೀರು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹಸಿಮೆಣಸನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ
ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸಾಸಿವೆ ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿದಾಗ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿದು ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ಇದು
ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.