



ಮುಳ್ಳುಸೌತೆ ಅಪ್ಪ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ - ಎರಡು ಕಪ್

ತುರಿದ ಮುಳ್ಳು ಸೌತೆಕಾಯಿ ಎರಡು ಕಪ್

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಉಪ್ಪು- ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ತುಪ್ಪು- ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ, ತುರಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅಪ್ಪದ ಕಾವಲಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ಸುವಾಸನೆಯುಕ್ತವಾದ ಬಹಳ ಮೆದುವಾದ ಅಪ್ಪ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ರೆಡಿ.

ಪಚಪ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ - ಎರಡು ಕಪ್,

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ- ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು

ಬೆಲ್ಲ- ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಬೆಣ್ಣೆ - ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು- ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು,

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ನೆನಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಕಾದ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚು ಹರಡದೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ. [ಹಿಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ನೀರು ಆಗಬಾರದು]



ತುಪ್ಪದ ಅಪ್ಪ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್

ನೆನಿಸಿದ ಗೋಧಿ ಕಡಿ - ಕಾಲು ಕಪ್

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ- ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ- ಒಂದು ಕಪ್

ವಿಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ನೆನಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಗೋಧಿ ಕಡಿ, ಬೆಲ್ಲ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ ವಿಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಪ್ಪದ ಗುಳಿಗಳ ತುಂಬಾ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಇದು ಕಾದ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ಸುವಾಸನೆಯುಕ್ತವಾದ ತುಪ್ಪದ ಅಪ್ಪ ಸಿದ್ಧ.

