

ಮೈದಾ ಕೋಡುಬಳೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಲೋಟ

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಲೋಟ/ ಕೊಬ್ಬರಿ ಅರ್ಧ ಗಿಟುಕು

ಇಂಗು, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 8-10

ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಬೆಣ್ಣೆ, ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಇಂಗು, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆ, ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಿಸಿ ಕೋಡುಬಳೆ ಹೊಸದು, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೂ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



ರಿಬ್ಬನ್ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು

ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು, ಇಂಗು, ಅರಿಶಿನ, ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಅರಿಶಿನ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಮೂರು ಚಮಚ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿಕೊಂಡು, ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಸೀದಾ ಬಿಡಿ. ಎರಡು ಕಡೆ ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ದಿಢೀರ್ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಲೋಟ

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮೂರೂವರೆ ಲೋಟ

ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಬೆಣ್ಣೆ

ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಲೋಟ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಇಂಗು, ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ 4 ಕೂಗು ಕೂಗಿಸಿ, ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಮೂರೂವರೆ ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬಾಣಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತಣಿದ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಬೆಣ್ಣೆ ಮುದ್ದೆ, ಉಪ್ಪು, ಅಚ್ಚಕಾರದ ಪುಡಿ, ಇನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಜೀರಿಗೆ, ರುಬ್ಬಿದ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಎಲ್ಲಾ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಿಸಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವ ಹಾಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

