

ಹೆಸರುಬೇಳೆಯ ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹುರಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಎರಡು ಕಪ್
ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಅರಿಶಿಣ ಚಿಟಿಕೆ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅರಶಿಣ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ತಯಾರಿಸಿ. ಹುರಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ನೀರು ಬಸಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇದ್ದು ನೀರು ಆರುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಳ ಬಿಡುವವರೆಗೂ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇದ್ದು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ, ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.



ಡೈಪ್ರೂಟ್ಸ್ ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಡಂಬಿ ತರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಬಾದಾಮಿತರಿ ಕಾಲು ಕಪ್
ಹೆಚ್ಚಿದ ಖರ್ಜೂರ ಹತ್ತು/ಅಂಜೂರ ನಾಲ್ಕು
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಬೆಲ್ಲದಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಮೈದಾ ಎರಡು ಕಪ್
ಅರಿಶಿಣ ಒಂದು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಹಳದಿ ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ನೀರು ಹಾಕದೆ ರುಬ್ಬಿದ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿ ತರಿಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ಹಾಕಿ. ನಂತರ, ಖರ್ಜೂರ ಮತ್ತು ಅಂಜೂರಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಡಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ಸೇರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಗಸಗಸೆ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಇಡಿ. ನೂಲು ಪಾಕದ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವಾಗ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ಬೇಕಷ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡೆಕಟ್ಟಿ. ನಂತರ, ಇದನ್ನು ಮೊದಲೇ ಕಲಸಿಟ್ಟ ಮೈದಾಕ್ಕೆ ಮುಳುಗಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಸುಕ್ಕಿನುಂಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜ ಇಪ್ಪತ್ತು
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲದಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
ಅರಿಶಿಣ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಪ್ಪೆತೆಗೆದ ಹಲಸಿನ ಬೀಜವನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಬೇಯಿಸಿ, ನೀರು ಬಸಿದು, ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ, ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ರುಬ್ಬಿ ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನೆನಿಸಿಟ್ಟ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅರಶಿಣ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮುಳುಗಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

