

ಅವಲಕ್ಕಿ ಎಣ್ಣೆರೊಟ್ಟಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ ನೀರು ಬಾಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರವೆ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನೀರು ಹಾಕಬೇಡಿ. ಮೃದುವಾಗಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತಕ್ಷಣವೇ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ, ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೀಡಿಯಂ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಎಲೆಕೋಸು ಚೂರು ಒಂದು ಕಪ್
- ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪಿನ ಎಸಳು ಎರಡು
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಬೇಯಿಸಲು ಎಣ್ಣೆ



ಸಬ್ಬಸ್ಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಸೆಟ್ ದೋಸೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಐದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು ಇದರ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಆಮೇಲೆ ಸಬ್ಬಸ್ಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಳಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ದೋಸೆ ಹೊಯ್ದು ಎರಡೂ ಕಡೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಮೆಂತೆಕಾಳು ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಸಬ್ಬಸ್ಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಟ್ಟು
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು



ಚಿರೋಟಿ ರವೆ-ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಉತ್ತಪ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಿರೋಟಿ ರವೆಗೆ ಉಪ್ಪು, ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.

ನಂತರ ನಾನ್‌ಸ್ಟಿಕ್ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಸೆಟ್ ದೋಸೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
- ತುರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಅಥವಾ ಸಬ್ಬಸ್ಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಎಸಳು
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು