ನವಣೆ ಪಾಯಸ; ಸಜ್ಜೆ ಆಂಬೊಡೆ

ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಅಡುಗೆ ಒಂದಕ್ಕಿಂದ ಒಂದು ರುಚಿ. ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ಬಿಸಿಬೇಳೆಬಾತ್, ಪಾಯಸ, ಆಂಬೊಡೆ ಮುಂತಾದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ಕೆ.ಎಸ್. ಶಾರದಾ ಶೇಖರ್

ನವಣೆ ಪಾಯಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ನವಣೆ ಒಂದು ಕಪ್
ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಲವಂಗದ ಪುಡಿ
ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹಾಲು 5 ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಮೊದಲು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ನವಣೆಯನ್ನು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಹುರಿದ ನವಣೆ ಮತ್ತು ಕಾಯಿಸಿದ ಹಾಲು ಬೆರೆಸಿ 3 ವಿಶಲ್ ಕೂಗಿಸಿ. ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿ (ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪವಾದರೆ ಸಾಕು) ಬೆಂದ ನವಣೆಗೆ ಬೆರೆಸಿ. ಅರ್ಧ ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಲವಂಗ ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ. 2 ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ನವಣೆ ಪಾಯಸ ರೆಡಿ.

ಸಜ್ಜೆ ಆಂಬೊಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಸಜ್ಜೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಕಡಲೆಬೇಳೆ 2 ಚಮಚ
ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡುಗಳು 6 ಚಮಚ
ಹಸಿರುಮೆಣಸಿನ ತುಂಡುಗಳು 4 ಚಮಚ
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪು 4 ಚಮಚ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ 1 ಕಪ್, ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಬಸಿದ ಸಜ್ಜೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿಗಳನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಹೊಂದಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಅಂಗೈಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿದ ವಡೆ ಅಥವಾ ಆಂಬೊಡೆಗಳನ್ನು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.