

## ಅವಲಕ್ಕಿ ಪೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದಪ್ಪ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕಾಯಿ ತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನಂತರ ನೀರನ್ನೆಲ್ಲ ಬಿಸಿದು ಅವಲಕ್ಕಿ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಜೀರಿಗೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಅಂಗೈಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಪೂರಿ ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಅವಲಕ್ಕಿ ಪೂರಿ ಸಿದ್ಧ.



## ಅವಲಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್/ ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು  
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಒಣಮೆಣಸು 5-6/ ಕರಿಬೇವು

ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ 3 ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು,  
ಒಣಮೆಣಸು, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಇಂಗು  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಒಣಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಹಾಗೂ ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆ, ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ, ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೌಟಿನಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿದರೆ ರುಚಿರುಚಿಯಾದ ಅವಲಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪರಿ ಸಿದ್ಧ.



## ಅವಲಕ್ಕಿ ಶಾವಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದೋಸೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್/ ದಪ್ಪ ಅವಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಆರು ಗಂಟೆ ನೆನೆಹಾಕಿ. ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡನ್ನೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಉದ್ದಿನ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಆರು ಗಂಟೆ ಹಾಗೆಯೇ ಬಿಡಿ. ಅಗಲವಾದ ತಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಈ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ 25 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಂದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಶಾವಿಗೆ ಒರಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಶಾವಿಗೆ ತಯಾರಿಸಿ.

