



# ಗರಿಗರಿ ವಡೆ, ಟೇಪ್

ಕುರುಕಲು ತಿಂಡಿಗಳೆಂದರೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಷ್ಟ. ಅದರಲ್ಲೂ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಂತೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚೇ ಎನಿಸುವಷ್ಟು ತಿಂದುಬಿಡುತ್ತೇವೆ. ಇಲ್ಲಿವೆ ಕೆಲವು ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡುವಂತಹ ರೆಸಿಪಿಗಳು.

★ ಚಿತ್ರ-ಬರಹ: ರೇವತಿ ಎಂ.ಬಿ.



## ಅಕ್ಕಿವಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಮೂರು ಕಪ್

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೆಂಗಿನತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಉಂಡೆಯನ್ನಿಟ್ಟು ಇನ್ನೊಂದು ಹಾಳೆಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಗಿಣ್ಣಲಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ನಂತರ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.

## ಟೇಪ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್ / ಉದ್ದಿನಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, / ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲಿಗೆ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಅಕ್ಕಿಹುಡಿ, ಉದ್ದಿನಹುಡಿ, ಮೆಣಸಿನಹುಡಿ, ಹಾಗೂ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿಯಾದಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಟೇಪಿನ ಅಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



## ಉಪ್ಪಿನ ಹಲಸು ತೊಳೆಯ ವಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಲಸು ತೊಳೆ ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಟ್ಟದ್ದು ಮೂರು ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ

ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟ ಸೊಳೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಎರಡು ಬಾರಿ ತೊಳೆದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಗೂ ಜೀರಿಗೆಯೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟು ನೀರಾಗಿದ್ದರೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ವಿಧಾನದಂತೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.