



ಬೆಲ್ಲದ ಅವಲಕ್ಕಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿದ ಕೂಡಲೇ ಸೋಸಿ ಪುನಃ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಬಂದ ಕೂಡಲೇ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಎಳ್ಳು, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಅವಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಬೆಲ್ಲದ ಅವಲಕ್ಕಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹುರಿದ ಕಪ್ಪು ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ

ಗರಿಗರಿ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹುರಿಗಡಲೆಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ. ಕುದಿ ಬಂದ ಕೂಡಲೇ ಬೆಣ್ಣೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಅವಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಪುಟಾಣಿ ಕಡಲೆ ಪುಡಿ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಳ್ಳು, ಅಜ್ಜಾನ, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ನಾದಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ದಪ್ಪ ಅವಲಕ್ಕಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಹುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ನೀರು ಎರಡು ಕಪ್
- ಅಜ್ಜಾನ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೆಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು



ಅವಲಕ್ಕಿ ಕೋಡುಬಳೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹುರಿಗಡಲೆಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಐದು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಇಂಗು, ಎಳ್ಳು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಬಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಕೋಡುಬಳೆ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಕೋಡುಬಳೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ದಪ್ಪ ಅವಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ
- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು
- ಬಿಸಿ ನೀರು ಸ್ವಲ್ಪ