



## ಸಿಹಿ ಕಡ್ಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್, ಬೆಲ್ಲ ಮಿಶ್ರತ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್, ಎಳ್ಳು ಅಥವಾ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸುವಾಸನೆಗಾಗಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸೌತಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಕಾಯಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದು ಕೈಗೆ ಅಂಟು ಬಾರದಂತಾದಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ನಂತರ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಖಾರದಕಡ್ಡಿ ಅಜ್ಜಿಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ, ಒತ್ತಿ ಇಡ್ಡಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ, ಬೆಲ್ಲಮಿಶ್ರತ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ ಸೇರಿಸಿದ ಕರಿಬೇವಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಿಡಿಸಿ ಸೇರಿಸಬಹುದು ಅಥವಾ ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಸೇರಿಸಿಯೂ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಬಹುದು.

## ಸೆಕೆ ಕಡುಬು

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್, ಬೆಲ್ಲ ಬೆರೆಸಿದ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್, ಹುರಿದ ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ನೆನಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸೌತಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಕೈಗೆ ಅಂಟದಷ್ಟು ಹದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿಸಿ. ನಂತರ, ಕೈಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದಮಾಡಿಕೊಂಡು ಗಿನ್ನಲಿಯಂತೆ ಮಾಡಿ ಒಳಗೆ ಎಳ್ಳು ಬೆರೆಸಿದ ಬೆಲ್ಲಮಿಶ್ರತ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಂಬಿ ಕಡುಬಿನ ಆಕಾರ ಮಾಡಿ ಅಂಚನ್ನು ಮಡಚಿ. ಈ ರೀತಿ ಎಲ್ಲಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಡುಬು ಮಾಡಿ ಅಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಸೆಕೆ ಕಡುಬು ರೆಡಿ.



## ಅರಿಶಿಣ ವಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್, ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್, ಜೀರಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ, ಅರಿಶಿಣ ಎರಡು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ನೆನಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ, ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಜೀರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ರುಬ್ಬಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬಾಳೆಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಸಣ್ಣ ಪೂರಿಯಷ್ಟು ದೊಡ್ಡದ ವಡೆ ತಟ್ಟೆ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಸಿ ಮಾಡುವವರೆಗೂ ಬೇಯಿಸಿ. ಈ ವಡೆ ಗರಿಗರಿಯಾಗಲು ಇಲ್ಲ. ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಉಬ್ಬಿ ಬಂದರೆ ಸಾಕು.

