



ಕಳಲೆ ಪಕೋಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ / ದನಿಯಾ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ / ಕಳಲೆ ಚೂರುಗಳು ಒಂದು ಕಪ್

ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು, / ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ದನಿಯಾಪುಡಿ, ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಇಂಗು, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕಳಲೆ ಚೂರು ಎಲ್ಲಾ ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಕೈಯಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ತೆಗೆದು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಾಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಈಗ ರುಚಿಯಾದ ಗರಂ ಗರಂ ಪಕೋಡೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಕಳಲೆ ಗಸಿ (ಕುರ್ಮ ತರದ ಗೊಜ್ಜು)

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕಳಲೆ ಒಂದು ಕಪ್

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮೆಂತೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ

ತಲಾ ಅರ್ಧಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕರಿಬೇವಿನೆಲೆ ಒಂದು ಎಸಳು

ಸಣ್ಣ ತುಂಡು ಬೆಲ್ಲ

ಹುಳಿ ರಸ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಒಣಮೆಣಸು 3-4

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಕಾರ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೊಗರಿ ಬೇಳೆಗೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ

ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಕಳಲೆ

ತುಂಡು, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಕಾರ ಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲ,

ಬೇಯಿಸಿದ ಬೇಳೆ ಸೇರಿಸಿ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ.

ಬಿಸಿಯಾದಾಗ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ,

ಮೆಂತೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ

ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ

ನಯವಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬೇಯಿಸಿದ ಕಳಲೆ

ತುಂಡುಗಳಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಬೇಕಾದಷ್ಟು ನೀರು

ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಟ್ಟು ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ

ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಸಣ್ಣ ತುಂಡು ಕೆಂಪು

ಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ. ಈ ಗಸಿ

ಸಾಂಬಾರಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪವಿರಬೇಕು.



ಕಳಲೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಳಲೆ ಹೋಳುಗಳು ಎರಡು ಕಪ್

ಹುಣಸೆ ಹುಳಿ ಒಂದು ಉಂಡೆ

ಅರಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು

ನೀರು ಒಂದು ಕಪ್

ಮೆಣಸು ಎರಡು ಕಪ್

ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಳೆಯ ಕಳಲೆಯನ್ನು ಅಂಗುಲ ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ಮರುದಿನ ನೀರು ಬಿಸಿದು ತೊಳೆದು ಬೇರೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ನೀರು ಬಸಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಹುಳಿ, ಅರ್ಧ ಹಿಡಿ ಕಲ್ಲುಪ್ಪು, 2 ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಹೋಳನ್ನು ಆರಿಸಿ ತೆಗೆದು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಉಪ್ಪು ನೀರಲ್ಲಿ ಮೆಣಸು, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಅರಸಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಆರಿದ ಕಳಲೆ ಹೋಳುಗಳಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಬಾಟಲಿಗೆ ತುಂಬಿಸಿ. 6 ತಿಂಗಳು ಈ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಕೆಡದೆ ಇರುತ್ತದೆ.

