

ಪಕೋಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಳಲೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಹಾಗೇ ಇಡಿ. ನಂತರ ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಯಷ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಳಲೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ 3-4 ಚಮಚ
- ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಓಮ್ ಕಾಳು ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆ ತಲಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ



ಕಳಲೆ ಒಡಪೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು, ಕಳಲೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಪ್ ಮೊಸರಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಳಲೆ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಈಗ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರವಾಗುವಂತೆ ಮೆತ್ತಗೆ ಕಲಸಿ. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ದೊಡ್ಡ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ತಟ್ಟಿ. ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಕಳಲೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು 1 ಕಪ್
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
- ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು, ಎಣ್ಣೆ

ಕೆಂಪು ಸಾಸಿವೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಒಣಮೆಣಸು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಕಳಲೆಯನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ಹುರಿಯುವಾಗ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಸೇರಿಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದ ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಕೊಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಳಲೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಕಪ್
- ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಒಣಮೆಣಸು 3-4
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು, ಜೀರಿಗೆ, ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ

