

## ಗಸಗಸೆ ಪಾಯಸ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಗಸಗಸೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಎಂಟು ಚಮಚ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ಬೆಲ್ಲಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನೆನಿಸಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಆರು/ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಆರು ಚಮಚ ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಗಸಗಸೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೂ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಇವುಗಳನ್ನು ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಬೇಕಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ. ಇದು ಕುದಿಯುತ್ತಾ, ದಪ್ಪವಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಬೇಕಷ್ಟು ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಕುದಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಹುರಿದಿಟ್ಟ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ.



## ಸಿರಿಧಾನ್ಯದ ಪಾಯಸ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಬರಗು ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಬೆಚ್ಚಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್, ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್, ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್, ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಆರು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಬರಗುವನ್ನು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನಿಸಿಡಿ. ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಹಸಿವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೂ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ, ಹೆಸರುಬೇಳೆ, ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಬರಗು ಇವುಗಳಿಗೆ ಮೂರು ಕಪ್ ನೀರು ಮತ್ತು ಒಂದು ಕಪ್ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ, ಕುಕ್ಕರ್ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಿಷಲ್ ಕೂಗಿಸಿ, ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟು, ಪುನಃ ವಿಷಲ್ ಕೂಗಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ, ತೆಂಗಿನಹಾಲು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಹುರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿಪುಟ್ಟಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ.

## ಸೌತೆಕಾಯಿ ಪಾಯಸ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳು ಎರಡು ಕಪ್, ಬೇಯಿಸಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್, ಬೆಲ್ಲ ಎರಡು ಕಪ್, ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಮೂರು ಕಪ್, ನೆನಿಸಿದ ಬೆಚ್ಚಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿದ್ರಾಕ್ಷಿ ಆರು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಘಂ ಎಂದು ಸುವಾಸನೆ ಬರುವವರೆಗೂ ಹುರಿದು ನುಣ್ಣಗೆ ಬೇಯಿಸಿಡಿ. ಸೌತೆಕಾಯಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ, ಬೇಯಲು ಇಡಿ. ಇದು ಬೇಯುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಸೇರಿಸಿ. ಇದು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಒಂದು ಕಪ್ ತೆಂಗಿನಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಳ್ಳಗೆಮಾಡಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ, ಉಳಿದ ತೆಂಗಿನಹಾಲು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ.

