

## ಸೋರಕಾಯಿ ಪಾಯಸ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ನಂತರ ಸೋರಕಾಯಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದ ಮೇಲೆ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಗಸಗಸೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಯುವ ಸೋರಕಾಯಿಯ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ. ಆಮೇಲೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಸೋರಕಾಯಿ ತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಾಲು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹುರಿದ ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ



## ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪಾಯಸ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅದೇ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮತ್ತು ನೆನೆಸಿದ

ಬಾ ದಾ ಮಿ ಯ ನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಜೊತೆಗೆ ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕೇಸರಿ ದಳದಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹುರಿದ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಬಾದಾಮಿ ಹತ್ತು, ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
- ಕೇಸರಿ ದಳ
- ಹಾಲು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು

## ಅಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಪಾಯಸ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಗಸಗಸೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ ಸೋಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ನಂತರ ಅದೇ ಪಾತ್ರೆಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ. ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ

