



ಆಲೂ ಕೋಫ್ತಾ ಕರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಐನೂರು ಗ್ರಾಂ/ಈರುಳ್ಳಿ ಮೂರು ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ನೂರೈವತ್ತು ಗ್ರಾಂ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು/ ಖಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಧನಿಯಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ಸಿಹಿ ಮೊಸರು ಕಾಲು ಕಪ್ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹತ್ತು ಎಸಳು/ ಶುಂಠಿ ಎರಡು ಇಂಚು ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್/ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆ. ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ತುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲಪುಡಿ, ಧನಿಯಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಟೊಮ್ಮಾಟೊ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ತುರಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ. ಉಪ್ಪು, ಖಾರದಪುಡಿ, ಸೋಡಾ ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಿ, ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಬೋಂಡಾಗಳಂತೆ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಡಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಕೈಯಾಡಿಸಿ ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ಪು ನೀರು ಹಾಕಿ.



ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಕುದ್ದ ಮೇಲೆ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ ಕೋಫ್ತಾಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಎರಡು-ಮೂರು ನಿಮಿಷದ ಬಳಿಕ ಇಳಿಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪನ್ನು ಉದುರಿಸಿ. ರೊಟ್ಟಿ, ಪರಾಠಿ, ಚಪಾತಿಯೊಂದಿಗೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಬಡಿಸಿ.

ಪಾಲಕ್ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಇನ್ನೂರೈವತ್ತು ಗ್ರಾಂ/ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಮೂರು ಕಟ್ಟು ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಖಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಎರಡು ಚಮಚ ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಎರಡು ಇಂಚು/ ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು

ತೇಜ್‌ಪತ್ತಾ ಎರಡು ಎಲೆ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಟ್ಟು ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಆರು ಕಾಳು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಏಳು ಎಸಳು/ ಹಸಿಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆ. ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾಲಕ್ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಡಿ. ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನಸಿಡಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ ಲವಂಗ, ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಚೂರು, ಜೀರಿಗೆ, ಜಜ್ಜಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಳು. ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಮೂರು ಚಮಚ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು, ತೇಜ್‌ಪತ್ತಾ, ಗರಂ ಮಸಾಲಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಪಲಾವ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಉಳಿದ ಪಾಲಕ್, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಖಾರದಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ, ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಪಕೋಡ ಹದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಹದವಾಗಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಪಕೋಡಗಳನ್ನು ಕರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ತಯಾರಾದ ಪಲಾವಿಗೆ ಬಡಿಸುವ ಮುನ್ನ ಪಕೋಡಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಬೇಕಾದಲ್ಲಿ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಬಹುದು.

