



ಪಲಾವ್ ಸೆಷಲ್..!

ಪಲಾವ್‌ನಲ್ಲಿ ಹತ್ತಾರು ವಿಧ. ಒಂದೊಂದು ವಿಧದ ರುಚಿಯೂ ವಿಭಿನ್ನ. ಮದುವೆ, ಪಾರ್ಟಿ, ಬೆಳಗಿನ ಉಪಾಹಾರ, ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಊಟ, ಡಿನ್ನರ್.. ಹೀಗೆ ಪಲಾವ್ ವೈವಿಧ್ಯ ಎಲ್ಲ ಹೊತ್ತಿಗೂ ಸೈ. ಇಲ್ಲಿವೆ ಪಲಾವ್ ವೈವಿಧ್ಯ.

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಕೆ.ಎಸ್. ಶಾರದಾ ಶೇಖರ್

ಪನ್ನೀರ್ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಮೈದಾ, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ತಲಾ 2 ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ 4 ಕಪ್, ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಚಕ್ರವೊಗ್ಗು 4 ದಳ, ಲವಂಗ 4, ಚಕ್ಕೆ 4 ಚೂರು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

4/ ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಗೋಡಂಬಿ 20, ಪನ್ನೀರ್

ತುಂಡುಗಳು 10

ತುಪ್ಪು 4 ಚಮಚ, ಹಸಿಬಟಾಣಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಅರಿಸಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ತುರಿದ ಶುಂಠಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಏಲಕ್ಕಿ 5

ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ 1 ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಡಂಬಿ, ಅಕ್ಕಿ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕೊಂಚ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ 2 ಚಮಚ ಮೈದಾ, 2

ಚಮಚ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್‌ಗಳನ್ನು ನೀರಿನೊಡನೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಪನ್ನೀರ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಅದ್ದಿ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆದಿರಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಏಲಕ್ಕಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡುಗಳು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ, 10 ಗೋಡಂಬಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಅರಿಸಿನ,

ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಅನ್ನ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು, ಪನ್ನೀರ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು, ಮಿಕ್ಸಿ ಎಣ್ಣೆ

ತುಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಅರ್ಧ ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆದಕಿ. ಬಿಸಿಯಾಗಿ ರುಚಿಯಾದ ಪನ್ನೀರ್ ಪಲಾವ್ ಸವಿಯಿರಿ.



ಹಾಟ್ ಅಂಡ್ ಸ್ವೀಟ್ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಸೇಬು ಅರ್ಧ ಕಪ್,

ದಾಳಿಂಬೆ ಕಾಳುಗಳು ಕಾಲು ಕಪ್, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ತಲಾ 20 ರೋಸ್

ದಳಗಳು, ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ, ಕಾಳುಮೆಣಸು

ದೊರಗುಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಹಸಿ ಮೆಣಸು ತುಂಡುಗಳು 4, ಈರುಳ್ಳಿ

ತುಂಡುಗಳು 1 ಕಪ್, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪು 6 ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ ಕಾಲು ಚಮಚ, ಲವಂಗ 4, ಚಕ್ಕೆ 4

ಇಂಚು, ಏಲಕ್ಕಿ 5, ಕೇಸರಿ ದಳ 10, ಜೇನು 1 ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿಟ್ಟ ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಬಿಸಿಯಿರಿ, 1:1 ಕಪ್‌ನಂತೆ ನೀರು

ಬೆರೆಸಿ ಕುಕ್ಕರ್ ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಿಶಲ್ ಮಾಡಿಸಿ ಅನ್ನ ತಯಾರಿಸಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ

ಅರ್ಧ ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಜೀರಿಗೆ, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ,

ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ಚಮಚ

ಬಿಸಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿ ದಳಗಳನ್ನು ನೆನೆ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ

ಅನ್ನ ಬೆರೆಸಿ, ನೆನಿಸಿದ ಕೇಸರಿ ದಳಗಳನ್ನು ಬೆರಳಿನಿಂದ ತೀಡಿ ಪಲಾವ್‌ಗೆ

ಬೆರೆಸಿ. ತುಪ್ಪು, ಜೇನು, ಸೇಬು, ಗುಲಾಬಿ ದಳಗಳು, ದಾಳಿಂಬೆ, ಹುರಿದ

ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಬೆರೆಸಿ ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಿ.