

ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆನಿಸಿದ ಕಾಬೂಲ್ ಕಡಲೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್, ಗೋಡಂಬಿ 6

ಜಾಮ್ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್/ ಈರುಳ್ಳಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಶುಂಠಿ ತುರಿ ತಲಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಸೋಂಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ರವೊಗ್ಗು

ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಒಂದು/ ಉಪ್ಪು, ಫೈಶ್ ಕ್ರೀಮ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ/ ಅರಿಸಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಗರಂಮಸಾಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ / ಅಚ್ಚಿಖಾರದಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉದುರಾಗಿ ಅನ್ನ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾಬೂಲ್ ಕಡಲೆ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಉಪ್ಪಿನೊಡನೆ

ಬೇಯಿಸಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ರವೊಗ್ಗು, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ,

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಸೋಂಪು, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ತುರಿ ಮತ್ತು

ಗೋಡಂಬಿಗಳನ್ನು ಕ್ರಮವಾಗಿ ಹುರಿದು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲ ಬೆರೆಸಿ ಮತ್ತೆ

ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ 5 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ,

ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ಅನ್ನ ಬೆಂದ ಕಡಲೆ, ಉಪ್ಪು, ರುಬ್ಬಿದ

ಮಿಶ್ರಣ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ ಹೊಂದಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ 2 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.



ಗ್ರೀನ್ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉದ್ದವಾಗಿ ತುಂಡು ಮಾಡಿದ ಬೀನ್, ಸ್ವಲ್ಪ 1 ಕಪ್

ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಟ್ಟು, ಪುದಿನ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಟ್ಟು ಕೊತ್ತಂಬರಿ

ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಟ್ಟು, ಚಕ್ಕೆ 4, ಲವಂಗ 4/ ಏಲಕ್ಕಿ 4, ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗಿನತುರಿ

ಒಂದು ಕಪ್

ನಿಂಬೆರಸ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಎಣ್ಣೆ 5 ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ನಿಮಿಷ

ಉಪ್ಪಿನೊಡನೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ ಬದಿಗಿಡಿ. ಒಂದು ಕಪ್

ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿಟ್ಟು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ವಿಶಲ್ ಮಾಡಿಸಿ

ಉದುರಾಗಿ ಅನ್ನ ತಯಾರಿಸಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸುರಿದು ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ,

ಏಲಕ್ಕಿ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ಅನ್ನ

ಬೆರೆಸಿ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ನಿಂಬೆರಸ ಬೆರೆಸಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ, ಸಣ್ಣ

ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆದಕಿ ಸವಿಯಿರಿ.



ತೆಕ್ಕಾಳಿ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ತುಂಡುಗಳು ಎರಡು ಕಪ್

ಅರಿಸಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ/ ಹಸಿ ಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು ತುಂಡು

ದಪ್ಪಮೆಣಸು ಪುಡಿ 6 ಚಮಚ/ / ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ ತುರಿ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ

ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡುಗಳು ಎರಡು ಕಪ್/ ಉಪ್ಪು, ಸಾರಿನ ಪುಡಿ 2 ಚಮಚ

ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್, ಚಕ್ಕೆ ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ/ ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ,

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅರಿಸಿನ, ಹುರಿದು ತೆಂಗಿನತುರಿ ಸಾರಿನ ಪುಡಿ, ಹುರಿದ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು

ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರಿನ ಜೊತೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಅರಿಸಿನ

ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಅಕ್ಕಿ ಅಷ್ಟ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ. ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥ ಒಟ್ಟಿಗೆ

ಬೆರೆಸಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ 2 ವಿಶಲ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಸಿ. ಮೊಸರು ಬಜ್ಜಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

