

ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿ ಅತ್ರಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಬಿಸಿದು ಒಣ ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಒದ್ದೆ ಇರುವಾಗಲೇ ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಕುದಿಸಿ, ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಬಂದ ನಂತರ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಚಿಗೆ ಚಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ, ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತಟ್ಟೆ ಕರಿಯಿರಿ.



ಊದಲು ತಂಬಿಟ್ಟು

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಊದಲು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಕಾಯಿತುರಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಊದಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬಿಸಿದು ಒಣಹಾಕಿ, ಒಣಗಿದ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ, ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ, ತಂಬಿಟ್ಟು ಸಿದ್ಧ.

ನವಣಿ ಅಕ್ಕಿ ಕೇಸರಿಬಾತ್

ನವಣಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಹಾಲು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
ನೀರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಕೇಸರಿ ಸ್ವಲ್ಪ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನವಣಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದುಕೊಂಡು ಹಾಲು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು 3 ವಿಷಲ್ ಬರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಕೇಸರಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಹಾಕಿ. ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಕೇಸರಿಬಾತ್ ರೆಡಿ.

