



## ಅವಲಕ್ಕಿ ಮಿಕ್ಸರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ, ಸಾಸಿವೆಜೀರಿಗೆ, ಶೇಂಗಾ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ, ಹುರಿಗಡ್ಡೆ, ಕರಿಬೇವು ಕ್ರಮವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಉರಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ, ಅವಲಕ್ಕಿ ಮಸಾಲ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಎಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಶೇಂಗಾ, ಹುರಿಗಡ್ಡೆ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತಲಾ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ, ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ರುಚಿಗೆ
- ಮಸಾಲ ಪುಡಿ: ಒಂದು ಚಮಚ ದನಿಯಾ, ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ, ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು, ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ



## ನವಣೆ ಅಕ್ಕಿ ಬೆಲ್ಲದನ್ನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನವಣೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಸೋಸಿ ಎಳೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿ. ಅನ್ನ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಉಳಿದ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಒಂದು ಕಪ್ ನವಣೆ ಅಕ್ಕಿ ಅನ್ನ
- ಒಂದು ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ದ್ರಾಕ್ಷಿಗೋಡಂಬಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಅಥವಾ ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

## ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹೋಳಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾ, ರವೆ, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ನಾದಿ ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನಂತೆ ಮೃದುವಾಗಿ ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿಡಿ.

ಹೂರಣ: ಶೇಂಗಾ, ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, ಗಸಗಸೆ ಹದವಾಗಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ತಣಿದ ಮೇಲೆ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ, ಹುರಿಗಡ್ಡೆ ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತಾವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಲ್ಲ ಎಳೆಯ ಪಾಕ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹುರಿದ ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಕಣಕ, ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹೂರಣ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ಕಣಕದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಶೇಂಗಾ, ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, ಗಸಗಸೆ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತಾ,
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಹುರಿಗಡ್ಡೆ ಎಲ್ಲವೂ ಎರಡೆರಡು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಕಪ್/ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕಣಕಕ್ಕೆ: ಮೈದಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ, ತುಪ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ

