

ಅನ್ನದ ದಿಢೀರ್ ಪಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉಳಿದ ಅನ್ನ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಹುರಿದ ಚಿರೋಟಿ ಅಥವಾ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿನ ರವೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಮೊಸರು 4 ಚಮಚ/ ಚಿಟಿಕೆ ಅಡುಗೆ ಸೋಡ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಪುದಿನಾ.

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ದೊಡ್ಡಪತ್ರ ಎಲೆ 2

ಶುಂಠಿ ಚೂರು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಚೂರು

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಸಾಸಿವೆ ಜೀರಿಗೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅನ್ನವನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಕಿವುಚಿ. ರವೆ, ಮೊಸರು, ಸೋಡ,, ಉಪ್ಪು, ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಇಡ್ಡಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ತಯಾರಿಸಿ ಹಚ್ಚಿರುವ ಪದಾರ್ಥ, ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕೆದಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಕಲಸಿ. ಪಡ್ಡುವಿನ ತವೆಗೆ ಕೊಂಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಎರಡು ಹನಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.



ಪೈನಾಪಲ್ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಸ್ಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಹುರಳಿಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರಟ್ ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು

ಪೈನಾಪಲ್ ಸೀಳು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನ ಸ್ವಲ್ಪ

ಬಣ್ಣದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಸೀಳು, ಸ್ವಲ್ಪ ಹಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ

ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ನೀರು, ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಉದುರುದುರಾಗಿ ಅನ್ನ ತಯಾರಿಸಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ನಾಲ್ಕೈದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ಪೈನಾಪಲ್ ಸೇರಿಸಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಉಪ್ಪು, ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಎರಡು ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟು ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಿ.

ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಗಟ್ಟಿ ಹಾಲು ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪತೆಳ್ಳಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ. ಇಡ್ಡಿ ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪು ಸವರಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕೊಂಚ ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟು ತಟ್ಟೆ ತುಂಬಾ ತೆಳ್ಳಗೆ ಹರಡುವಂತೆ ಮಾಡಿ, ಇಡ್ಡಿಯಂತೆ ಎಂಟು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ. ಹಾಲುನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಜೊತೆ ಕುದಿಸಿ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಸೇರಿಸಿ ಬಿಲ್ಲೆಗಳು ಮುರಿಯದಂತೆ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಅರ್ಧ ಲೋಟ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ ಗಂಟಾಗದಂತೆ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಬಿಲ್ಲೆಗಳು ಬೆಂದ ನಂತರ ಇಳಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಒಂದೆರಡು ದಿನ ತಿನ್ನಬಹುದು.

