

## ಪೋಹಾ ಲಡ್ಡು

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಪುಡಿ ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಕಪ್  
ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್/ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ  
ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ತುಪ್ಪ ಐದಾರು  
ಚಮಚ

**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅರಿದ  
ನಂತರ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಮಾಡಿ. ಪುಡಿ  
ಮಾಡಿದ ಅವಲಕ್ಕಿ ಜೊತೆಗೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು  
ಸಲ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು  
ಹಾಕಿ ಒಮ್ಮೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ.  
ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.  
ನಂತರ ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ  
ಹಾಕಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ.



## ಪೋಹಾ ಬಿಸಿಬೇಳೆಬಾತ್

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್  
ಅಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕಪ್  
ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ  
ಬಟಾಣಿ ಸೇರಿದಂತೆ ಎಲ್ಲ ತರಕಾರಿಗಳು (ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಬಹುದು)  
ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ  
ಬಿಸಿಬೇಳೆಬಾತ್ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ  
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ ಕರಿಬೇವು, ಗೋಡಂಬಿ, ಒಣಮೆಣಸು  
**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿಡಿ. ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆ, ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ,  
ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಎಲ್ಲ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಬಿಸಿಬೇಳೆಬಾತ್  
ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಅವಲಕ್ಕಿಯ ನೀರು ಬಸಿದು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಬೆಂದ  
ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಐದು ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಕೊನೆಗೆ  
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ  
ಕೊಡಿ. ರುಚಿರುಚಿಯಾದ ಪೋಹಾ ಬಿಸಿಬೇಳೆಬಾತ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

## ಮೊಸರವಲಕ್ಕಿ

**ಏನೇನು ಬೇಕು?**

ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಕೆಜಿ/ ಸಿಹಿ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್  
ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು  
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ, ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ,  
ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ,  
ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು  
**ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?**

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಸಿಡಿ.  
ನಂತರ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಿಮಗೆ ಎಷ್ಟು ತಳ್ಳಗೆ ಬೇಕು ಅಷ್ಟು  
ಸಿಹಿ ಮೊಸರನ್ನು ಹಾಕಿ. ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ದಾಳಿಂಬೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ  
ಮಾಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗರಣೆ  
ಸಾಮಗ್ರಿ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.

