



ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಪಡ್ಡು, ಇಡ್ಲಿ..

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯಿಂದ ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಪಡ್ಡು, ರೊಟ್ಟಿ, ಇಡ್ಲಿ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

★ ಸರಸ್ವತಿ ಎಸ್. ಭಟ್



ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೆನಿಸಿದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಅನ್ನ ಕಾಲು ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸು ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನಿಸಿಟ್ಟು ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದ ಅನ್ನವನ್ನು ಮಸೆದು, ಬೇಯಿಸಿದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ನೆನಿಸಿದ ಹೆಸರು ಬೇಳೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಪೇಸ್ಟ್, ಕರಿಬೇವು ಚೂರು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪಿನ ಚೂರು, ಉಪ್ಪು ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಅನ್ನದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ನಂತರ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಬಾಳೆಲೆ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮೇಲೆ ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಿ, ಬಿಸಿಯಾದ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ರೊಟ್ಟಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಇಡ್ಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ 1 ಕಪ್/ ಅಕ್ಕಿ ರವೆ 1 ಕಪ್/ ಮೊಸರು 1 ಕಪ್ ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಹಸಿಮೆಣಸು ಪೇಸ್ಟ್ 1 ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು 2 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ/ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು. ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು, ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ಬಿಸಿಯಾದಾಗ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ, ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿದಾಗ ಹಸಿಮೆಣಸು ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು, ಅಕ್ಕಿ ರವೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ನಂತರ ಹುರಿದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ತರಿ ಪುಡಿ, ಮೊಸರು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ನಂತರ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಚೂರು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹತ್ತು-ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ರುಚಿಕರವಾದ ಮೃದುವಾದ ಸಾಬ್ಬಕ್ಕಿ ಇಡ್ಲಿ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ.



ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಪಡ್ಡು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಐದಾರು ಗಂಟೆ ನೆನಿಸಿದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂ ಎರಡು ಈರುಳ್ಳಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು 1 ಕಪ್ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು 2-3 ಚಮಚ ಹಸಿಮೆಣಸು ಪೇಸ್ಟ್ 1 ಚಮಚ ಅರಸಿನಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಎಣ್ಣೆ ಐದಾರು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೆನಿಸಿದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಸೆದು ಹಾಕಿ. ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು, ಹಸಿಮೆಣಸು ಪೇಸ್ಟ್, ಅರಸಿನಪುಡಿ, ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆ ಚೂರು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಕೈಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಪಸೆ ಮಾಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಪುನಃ ಬೆರೆಸಿ. ಇದನ್ನು ಪಡ್ಡು ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.

