

## ರುಚಿಕರ ಪಾಯಸ

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ತೊಳೆದು ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಆರು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಆರು ವಿಷಲ್ ಬರಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರ್ ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ತೆಗೆದು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಕಾಯಿಹಾಲು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಬರಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾಯಿಹಾಲು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಸ್ವಲ್ಪ,
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ,
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ



## ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿ ಕೇಸರಿಭಾತ್

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಐದು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಂಟು ವಿಷಲ್ ಬರಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದು ಇದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ. ಈಗ ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ, ಹುರಿದಿಟ್ಟು ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಹಾಕಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಘಮಘಮಿಸುವ ಕೇಸರಿಭಾತ್ ರೆಡಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಕೇಸರಿ ದಳ ನಾಲ್ಕು



## ಆಹಾ ಹುಗ್ಗಿ

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಎರಡನ್ನು ಆರು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ, ಬೇಯಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ. ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ. ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಇಳಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ



## ಪುಡ್ಲಿಂಗ್ ಮಾಡಿ ನೋಡಿ

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಆರು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು, ನೀರು ಬಸಿದು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರ್‌ಗೆ ಕಾಯಿತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ದಪ್ಪತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ. ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೂ ಇನ್ನೂ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಮಗುಚಿ ಇಳಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಬೊಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

