

ಕೆಸುವಿನ ಗಡ್ಡೆ ಕುರ್ಮ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಸುವಿನ ಗಡ್ಡೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಹತ್ತು/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಚಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣ ತುಂಡು, ಲವಂಗ ಎರಡು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಎಸಳು /ಕಾಯಿ ತುರಿ ಎರಡು ಕಪ್ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೆಸುವಿನ ಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಮಸಾಲೆಗೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಚಕ್ಕೆ ಲವಂಗ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಕೆಸುವಿನ ಗಡ್ಡೆಯ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಮೇಲೆ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ ಉದುರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಇದು ಚಪಾತಿ, ದೋಸೆ, ರೊಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ನಂಚಿಕೊಳ್ಳಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.



ಓಡು ಪಾಲೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೆಂಪಕ್ಕೆ (ಕುಚ್ಚಿಲು ಅಕ್ಕಿ) ಒಂದು ಕಪ್
ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 5-6 ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ. ಬಳಿಕ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟು ನೀರು ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕಿರಲಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಹಾಗೇ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಮರುದಿನ ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆ (ದೋಸೆ ಹೆಂಚಿನ ಆಕಾರದ್ದು) ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಒಂದೊಂದೇ ಸೌಟು ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ. ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಮೊಸರು ದೋಸೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೊಸರು ಎರಡು ಕಪ್
ಅಕ್ಕಿ ಮೂರು ಕಪ್/ಅರಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಅವಲಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್/ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಐದಾರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಅವಲಕ್ಕಿ, ಅರಳು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಜತೆಗೆ ನಯವಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಮೊಸರು, ಜೋಳದಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಈಗ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರು. ಇದನ್ನು ಆರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಹಾಗೇ ಇಡಿ. ಬಳಿಕ ದೋಸೆ ತವಾದಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ. ಗರಿಗರಿಯಾದ ಮೊಸರು ದೋಸೆ ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ.

