

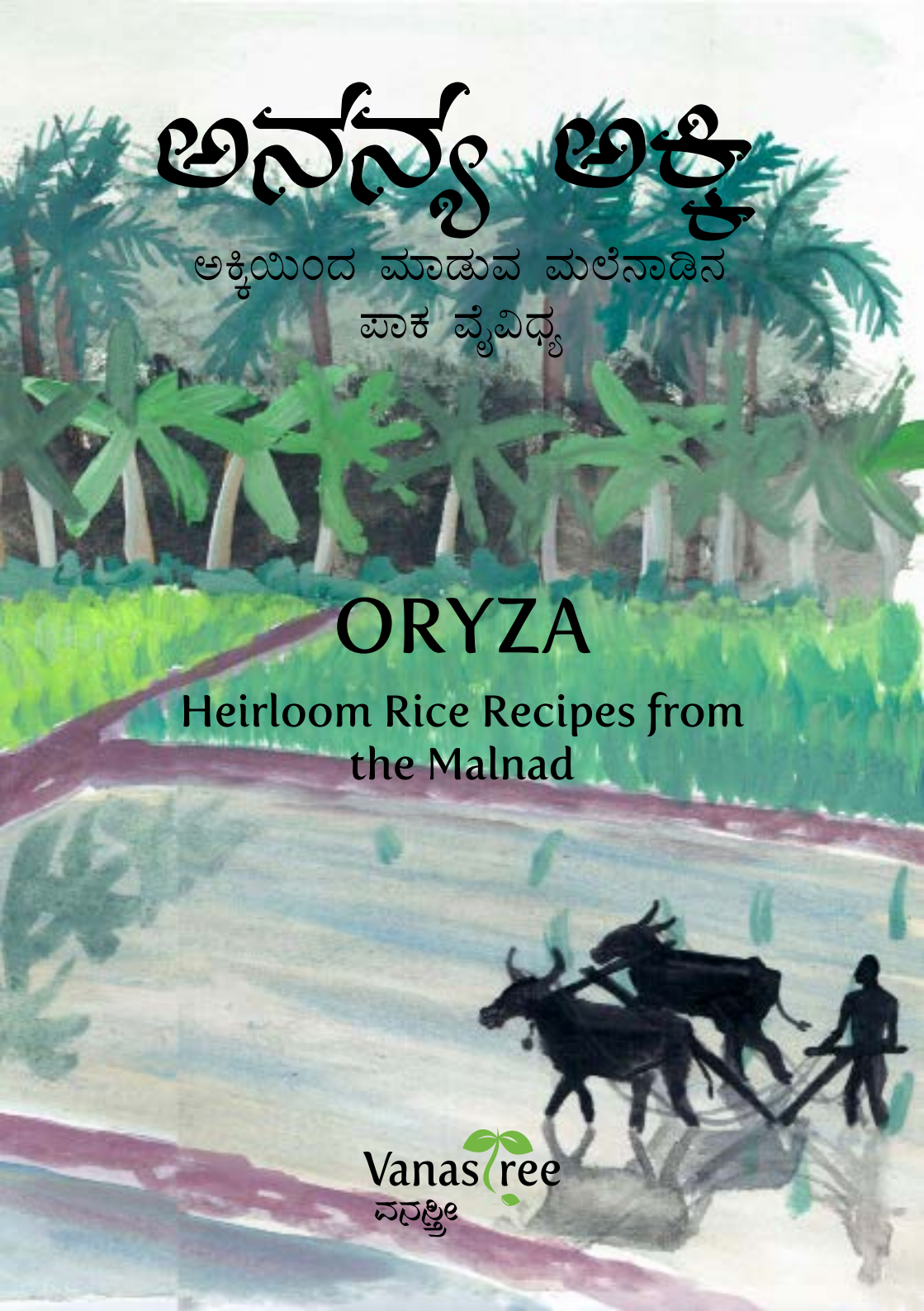
ಅನನ್ಯ ಅಕ್ಕಿ

ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡುವ ಮಲೆನಾಡಿನ
ಪಾಕ ವೈವಿಧ್ಯ

ORYZA

Heirloom Rice Recipes from
the Malnad

Vanasree
ವನಶ್ರೀ



ಅನನ್ಯ ಅಕ್ಕಿ

ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡುವ ಮಲೆನಾಡಿನ
ಪಾಕ ವೈವಿಧ್ಯ

ORYZA

Heirloom Rice Recipes from
the Malnad

Vanasree
ವನಸ್ತೀ

2020

ಪಾಕ ವೈವಿಧ್ಯ ಸಂಗ್ರಹದಾತರು:

ಅಕ್ಕಿ ಖಾದ್ಯ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಸಾಹದಿಂದ ಭಾಗವಹಿಸಿದ
ವನಸ್ತೀ ಸದಸ್ಯರು ಮತ್ತು ಸಾರ್ವಜನಿಕರು

ಸಂಗ್ರಹ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ:

ಮನೋರಮಾ ಜೋಶಿ

ಸಹಕಾರ:

ವಿದ್ಯಾ ಭಟ್, ಹೇಮಾ ಹೆಗಡೆ, ರಮ್ಯಾ ಶೆಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಉಮಾ
ಎಮ್

ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ:

ಸುನಿತಾ ರಾವ್

ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ:

ಚೆಲ್ಲಿ ಮಾಕಿನ್

ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ವಿನ್ಯಾಸ:

ವಿವೇಕ್ ಜೋಶಿ

© **Vanasree**
ವನಸ್ತೀ

www.vanastree.org

ಪರಿವಿಡಿ

ಭಾಗ 1

| | |
|----------------------------------|----|
| Rice and More Rice | 7 |
| List of Recipes (English) | 8 |
| ಅನನ್ಯ ಅಕ್ಕಿ | 10 |
| ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಪಾತ್ರ | 11 |
| ಅಕ್ಕಿಯ ಸೋದರರು | 12 |

ಭಾಗ 2

ಅಕ್ಕಿಯ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸುಗಳು

| | | |
|----|-----------------------|----|
| 1 | ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಸುಟ್ಟೇವು | 14 |
| 2 | ಅತ್ರಾಸ | 14 |
| 3 | ಸುಕ್ಕುಂಡೆ | 15 |
| 4 | ಅಕ್ಕಿ ಸುಕ್ಕಲುಂಡೆ | 15 |
| 5 | ಜೇನುಕೋಲು | 16 |
| 6 | ಸುಳಿ ಕಡಬು | 17 |
| 7 | ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡಬು | 17 |
| 8 | ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡಬು | 18 |
| 9 | ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡಬು | 18 |
| 10 | ಕಾಯಿಕಡಬು | 19 |
| 11 | ಬಟ್ಟಲ ಕಡಬು | 19 |
| 12 | ಎಲೆ ಕಡಬು | 19 |
| 13 | ಗೆಣಸಲೆ | 20 |

| | | |
|----|-----------------------------|----|
| 14 | ಮುದ್ದೆ ಕಡಬು | 20 |
| 15 | ಗೋವೆಕಾಯಿ ಕಡಬು | 21 |
| 16 | ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ರೊಟ್ಟಿ | 21 |
| 17 | ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ದೊಡ್ಡ | 22 |
| 18 | ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ರೊಟ್ಟಿ | 22 |
| 19 | ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರೊಟ್ಟಿ | 22 |
| 20 | ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಒಡಪೆ 1 | 23 |
| 21 | ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಒಡಪೆ 2 | 23 |
| 22 | ಕೇಸರಿ | 24 |
| 23 | ಅಕ್ಕಿ ಮಣ್ಣಿ | 24 |
| 24 | ಹಾಲಮಣ್ಣಿ | 25 |
| 25 | ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಬಾತ್ | 25 |
| 26 | ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿನ ಅಕ್ಕಿ ರವೆ ಶಿರಾ | 25 |
| 27 | ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ | 26 |
| 28 | ಸುಳಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು | 26 |
| 29 | ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಶಾವಿಗೆ | 26 |
| 30 | ಕಾಯಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ | 27 |
| 31 | ಅಕ್ಕಿ ಹಾಲು ಬಾಯಿ | 27 |

ಅಕ್ಕಿಯ ಖಾರದ ತಿನಿಸುಗಳು

| | | |
|----|--------------------------|----|
| 32 | ಚಕ್ಕುಲಿ | 28 |
| 33 | ಸಾಂಬಾರ ಚಕ್ಕುಲಿ | 28 |
| 34 | ಸೌತೆಕಾಯಿ ಚಕ್ಕುಲಿ | 29 |
| 35 | ಪುದೀನಾ ಕರೆ | 29 |
| 36 | ಅಕ್ಕಿ ವಡೆ | 30 |
| 37 | ಎಲೆಕೋಸು (ಕ್ಯಾಬೀಜ) ಮಂಚೂರಿ | 31 |
| 38 | ಅಕ್ಕಿ ಮಸಾಲಾ ವಡೆ | 31 |
| 39 | ಬದನೆಕಾಯಿ ಬೋಂಡಾ | 32 |

| | | |
|----|------------------------|----|
| 40 | ಕಾಯಿಬಜೆ | 32 |
| 41 | ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬೋಂಡಾ | 33 |
| 42 | ಅಕ್ಕಿ ಬಜೆ 1 | 33 |
| 43 | ಅಕ್ಕಿ ಬಜೆ 2 | 34 |
| 44 | ಸಂಬಾರ ವಡೆ | 35 |
| 45 | ಅಕ್ಕಿಯ ಸೆಖೆ ಮುದ್ದೆ | 35 |
| 46 | ಪತ್ತೋಡೆ | 36 |
| 47 | ಅಕ್ಕಿ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಇಡ್ಲಿ | 36 |
| 48 | ಕಳಲೆ ಕಡಬು | 37 |
| 49 | ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚಿನ ಮುದ್ದೆ | 37 |
| 50 | ಸಾಂಬಾರ ಕಡಬು | 38 |
| 51 | ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಇಡ್ಲಿ | 38 |
| 52 | ಪಡ್ಡು | 39 |
| 53 | ಅರಿಸಿನ ತೆಳ್ಳೆವು | 39 |
| 54 | ತಾಳಿಪಿಟ್ಟು (ವಡಪೆ) | 40 |
| 55 | ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಖಾರ ಒಡಪೆ | 40 |
| 56 | ಸಂಬಾರ ದೋಸೆ | 41 |
| 57 | ಮಗೇಕಾಯಿ ತೆಳ್ಳೆವು | 41 |
| 58 | ಅಕ್ಕಿ ಸಂಡಿಗೆ | 42 |
| 59 | ಅಕ್ಕಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ 1 | 42 |
| 60 | ಅಕ್ಕಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ 2 | 43 |
| | ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು | 44 |

ಭಾಗ 1

RICE AND MORE RICE...

The Malnad region is a landscape of forests, spice orchards, paddy fields, forest home gardens and homesteads. Myriad rice varieties exist here, and indeed the region is a rice germplasm bank. The cereal is a staple food of most of the communities here. Although Ragi (Finger Millet) used to be grown over a significant land holding and consumed, it is now on the decline. Rice continues to dominate with numerous local documented varieties. The cultivation of rice though is threatened with cash crops like areca nut being planted in paddy fields, and basic costs rising beyond the farmers' ability.

We present here a compilation of rice based recipes. This was the outcome of the town people's response to a rice recipe contest conducted during the Malnad Mela (Malnad Festival) in June 2009 in Sirsi. The dishes that were cooked and brought to the festival venue for display ranged from 31 different sweets to 29 different savoury items. Given that rice is the principal ingredient of the Idly and Dosai family, the recipes for just those two would run into more than a hundred. We present here some favourite and unusual rice dishes. We have also included a few fusion dishes like Cabbage Manchurian made with rice!

Our idea of compiling these recipes is to be able to celebrate the women farmers who have kept alive many cooking traditions over centuries. It is also to bring together the tremendous ethno-culinary tradition of the area, as well as highlight the importance of preserving local rice cultivars.

At a time when genetic erosion is taking place at such an alarming rate, and hybrids are replacing much loved, more resilient older crops, we must take stock and be proactive about protecting our time tested ecological heritage.

This little booklet is an offering from the members of Vanastree, Sirsi, India. It is in Kannada, and we welcome help with translation into English for wider distribution.

The Vanastree Collective

List of Recipes (English)

SWEETS

Deep fried sweets

- 1 Suttevu
- 2 Athirasa
- 3 Sukkurunday
- 4 Sukkalunde
- 5 Jenu Kolu

Steamed sweets

- 6 Sulikadbu
- 7 Bakkayhannina Kadbu
- 8 Halasinahannu Kadbu
- 9 Mavinahannu Kadbu
- 10 Kai Kadbu
- 11 Battalu Kadbu
- 12 Yelay Kadbu
- 13 Genaselay
- 14 Mudhay Kadbu
- 15 Govay Kadbu

Dosai (Pancake)

- 16 Balayhannina Roti
- 17 Balay Dodna
- 18 Mavina Roti
- 19 Halasina Roti
- 20 Balayhannina Vadapay 1
- 21 Balayhannina Vadapay 2

Others

- 22 Kesari Bath
- 23 Akki Manni
- 24 Halu Manni
- 25 Halasinahannu Bath
- 26 Bakkayhannina Sheera
- 27 Sanniakki Payasa
- 28 Suli Obbattu
- 29 Balayhannina Shavigay
- 30 Kai Hurihittina Unday
- 31 Akki Haalubayi

SAVOURIES

Deep fried savouries

- 32 Chakli
- 33 Sambhar Chakli
- 34 Cucumber Chakli
- 35 Pudina Karay
- 36 Akki Vadai
- 37 Cabbage Manchuri
- 38 Akki Masala Vadai
- 39 Badnay Bonda
- 40 Kai Bajay
- 41 Sambhar Soppina Bonda
- 42 Akki Bajay 1
- 43 Akki Bajay 2
- 44 Sambhar Vaday

Steamed savouries

- 45 Akkiya Sekhe Mudhay
- 46 Pathroday
- 47 Akkiya Alugadday Idli
- 48 Kalalay Kadbu
- 49 Akkiya Nuchina Mudhay
- 50 Sambhar Kadbu
- 51 Halisana Yelay Idli

Dosai (Pancakes)

- 52 Paddu
- 53 Arishina Thelevu
- 54 Thali pittu (Vadapay) 1
- 55 Thali pittu (Vadapay) 2
- 56 Sambhar Dosai
- 57 Maggaykai Thelevu

Papad

- 58 Akki Sandigay

Others

- 59 Akki Shavigay 1
- 60 Akki Shavigay 2

ಅನನ್ಯ ಅಕ್ಕಿ

ಮಲೆನಾಡಿನ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರ ಅನ್ನ, ದೋಸೆ. ಇವುಗಳ ಮೂಲ ಅಕ್ಕಿ. ಸಹಜವಾಗಿ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡುವ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಕಜ್ಜಾಯಗಳ ಭಂಡಾರವೇ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಪುಟ್ಟ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡುವ ಪಾಕ ವೈವಿಧ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕೊಡಲಾಗಿದೆ. ಶಿರಸಿಯ ವನಸ್ತೀ ಸಂಘಟನೆಯ ಕೈತೋಟ ಮತ್ತು ಬೀಜ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ರಿಯರಾಗಿರುವ ಮಹಿಳೆಯರ ಸಂಘಟನೆ. ಪ್ರತೀ ವರ್ಷ ಸಂಘಟನೆಯ ವಾರ್ಷಿಕೋತ್ಸವವನ್ನು ಮಲೆನಾಡು ಮೇಳ ಎಂದು ಆಚರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. 2009 ಜೂನ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಲೆನಾಡು ಮೇಳದ ಅಂಗವಾಗಿ ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದ “ಅಕ್ಕಿ ಖಾದ್ಯ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು” ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಂಡ ಮಹಿಳೆಯರ ಪಾಕ ಕೌಶಲ್ಯದ ಕನ್ನಡಿ ಈ ಪುಸ್ತಕ. ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ಕೈತೋಟದಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಮೂಲಕ ಜೀವ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಸಂಘಟನೆಯ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರ ಪ್ರತಿಭೆಯ ಅನಾವರಣಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸುವುದು ಸಹ ಒಂದು. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಹಾರಗಳು ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿವೆ. ಸಮಯಾಭಾವದಿಂದ ಜನರು ಅದರಲ್ಲೂ ಯುವಜನರು ಅಂಗಡಿಗಳ ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರದ ದಾಸರಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗಿರುವಾಗ ಮುಂದೆ ಅಡಿಗೇಮನೆ ಇತಿಹಾಸದ ಪುಟ ಸೇರಬಹುದೇ ಎನ್ನುವ ಸಂಶಯ ಹೋಗಲಾಡಿಸಿದ್ದು ಅಕ್ಕಿ ಖಾದ್ಯ ವೈವಿಧ್ಯ ಸ್ಪರ್ಧೆ. ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ನೋಡುಗರ ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸಿದ ಅಪರೂಪದ ಕಜ್ಜಾಯಗಳು, ಕಡುಬುಗಳು, ವಡೆ, ಚಕ್ಕುಲಿಗಳಂತಹ ಹಳೆಯ ಕಾಲದ ಕಜ್ಜಾಯದ ಚೊತೆಗೆ ಈ ಕಾಲದ ಪರೋಟದ ಜುಗಲ್ಪಂದಿ ಇತ್ತು. ಇದರಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳ ಜ್ಞಾನ ದಾಖಲಾಗಬೇಕು. ಮಲೆನಾಡ ಅಡುಗೆ ಸವಿ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆ ತಲುಪಬೇಕು. ಆರೋಗ್ಯ ಪೂರ್ಣ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಪ್ರೇರಣೆಯಾಗಬೇಕು. ಇದು ನಮ್ಮ ಸದಾಶಯ.

ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಪಾತ್ರ

* ದೇವರ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಅನ್ನ ಬೇಕು.

* ಅಕ್ಕಿಗೆ ಅರಿಷಿಣ, ಕುಂಕುಮ ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಿ ಅಕ್ಷತೆ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆ ಮಂಗಳಕಾರ್ಯಗಳು ಅಕ್ಷತೆ ಕಲಸುವುದರೊಂದಿಗೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಷತೆ ಹಾಕಿ ಶುಭ ಕೊರುವುದು ಸಂಪ್ರದಾಯ.

* ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಅನ್ನ ತಿನ್ನಿಸುವಾಗ ಒಳ್ಳೆಯ ದಿನ ನೋಡಿ ಪುಟ್ಟ ಸಮಾರಂಭ ಮಾಡುವುದು ರೂಡಿಯಲ್ಲಿದೆ.

* ದೀಪಾವಳಿಯ ದಿನ ಹೊಸ ಕದಿರು ತಂದು ಮನೆ ಬಾಗಿಲಿಗೆ ಕಟ್ಟುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ.

* ಹೊಸದಾಗಿ ಫಸಲು ಕೊಯ್ದ ನಂತರ ಹೊಸಕ್ಕೆ ಹಬ್ಬ ಎಂದು ಹಾಲು ಪಾಯಸ ಮಾಡಿ ದೇವರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಮನೆಗೆ ಅಥವಾ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಭತ್ತವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.

* ದೇವತಾ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಆರಂಭಿಸುವಾಗ ದುಷ್ಟಶಕ್ತಿಗಳಿಗೆ ಅನ್ನ, ಕುಂಕುಮ, ಕುಂಬಳಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬಲಿ ಎಂದು ಅರ್ಪಿಸುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ.

* ಗಂಗಾಷ್ಟಮಿಗೆ ಕೆಸು ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಯ ದೋಸೆ, ದೀಪಾವಳಿಗೆ ಅರಿಷಿಣ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಯ ದೋಸೆ, ಭೂಮಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆಗೆ ಅಕ್ಕಿಯ ಕಡುಬು ತಯಾರಿಸುವುದು ರೂಡಿಯಲ್ಲಿದೆ.

* ಊಟದ ಮೊದಲು ಯಜ್ಞೇಶ್ವರನಿಗೆ (ಅಗ್ನಿಗೆ) ಸ್ವಲ್ಪ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಪೂಜಿಸುವುದು, ನಂತರ ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತಾಗ ಚಿತ್ರಾಹುತಿ ಎಂದು ಯಮ ಮತ್ತು ಚಿತ್ರಗುಪ್ತನಿಗೆ ಬಾಳೆಯ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಅಗುಳು ಅನ್ನವನ್ನಿಟ್ಟು ನಂತರ ಊಟ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವುದು ಬ್ರಾಹ್ಮಣರ ಸಂಪ್ರದಾಯ.

* ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪಾಯಸದ ಪರಮಾನ್ನ, ಅಕ್ಕಿಗೆ ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣು, ಅರಿಶಿಣ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಕಲೆಸುವ ಚಿತ್ರಾನ್ನ ಸಮಾರಂಭದ ಮುಖ್ಯ ಖಾದ್ಯಗಳು.

ಅಕ್ಕಿಯ ಸೋದರರು

ಅವಲಕ್ಕಿ- ಭತ್ತವನ್ನು ಒಂದು ದಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ ನೀರು ಬಸಿದು ಆರ ಹಾಕಬೇಕು. ನಂತರ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ದೊಡ್ಡ ಬಾಣಲೆ ಇಟ್ಟು ಎರಡು ಬೊಗಸೆ ಭತ್ತ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯ ಬೇಕು. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಭತ್ತವನ್ನು ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಾರೆಯಿಂದ ಕುಟ್ಟಿದರೆ ಅವಲಕ್ಕಿ ಸಿದ್ಧ. ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಮೊರದಲ್ಲಿ ಕೇರಿ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ವ್ರತದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅನ್ನ ನಿಷೇಧವಾಗಿರುವಾಗ ಈ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈಗ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧ ಅವಲಕ್ಕಿ ಸಿಗುವುದರಿಂದ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ತಯಾರಿಸುವ ಶ್ರಮವನ್ನು ಯಾರೂ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿಲ್ಲ.

ಅರಳು- ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆಯಿಟ್ಟು ಒಂದು ಮುಷ್ಟಿ ಭತ್ತ ಹಾಕಿ ಹುರಿದರೆ ಭತ್ತ ಸಿಡಿದು ಅರಳು ಆಗುವುದು. ದೊಡ್ಡಜಾತಿಯ ಭತ್ತವಾದರೆ ಅರಳು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪಚನಕ್ಕೆ ಸುಲಭವಾದ ಅರಳು ವೃದ್ಧರಿಗೆ, ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಇಷ್ಟ.

ಚುರುಮುರಿ- ಮಲೆನಾಡಿನ ಮಂಡಕ್ಕಿ, ಮೈಸೂರು ಬೆಂಗಳೂರಲ್ಲಿ ಕಳ್ಳೆಮುರಿ, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ ಧಾರವಾಡಗಳಲ್ಲಿ ಚುರುಮುರಿ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಭೇಲ್ ಹೀಗೆ ಹಲವು ಹೆಸರುಗಳಿವೆ. ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಮುದುಕರವರೆಗೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು. ಬಡವರಿಗೆ ಹಸಿವು ನೀಗುವ ಅಗ್ಗದ ಆಹಾರ. ಮಸಾಲ ಮಂಡಕ್ಕಿ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುವುದು ಹಲವರಿಗೆ ಜೀವನಾಧಾರ.

ಭಾಗ 2

ಅಕ್ಕಿಯ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸುಗಳು

1. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಸುಟ್ಟೇವು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ

ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು:

1/4 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 1/2 ಲೋಟ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ ತೊಳೆದು 2 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ

ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ.

ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಹಾಕಿ ಬಜೆ

ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ ಮಾಡಿ ಬಜೆಯಂತೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ

ಕರಿದರೆ ಮೆತ್ತನೆಯ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳದ

ಸುಟ್ಟೇವು ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

2. ಅತ್ರಾಸ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಕಾಯಿ ತುರಿ: 1/4 ಲೋಟ

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 1 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 1/2 ಲೋಟ

ಎಳ್ಳು: 2 ಚಮಚ

ತುಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ: ಕರಿಯಲು ಸಾಕಷ್ಟು

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಇಡೀ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿ.

ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ನುಣುಪಾದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮಾಡಿ

ಬೆಲ್ಲ, ನೀರು, ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಯಿತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು

ಕುದಿಸಿ ಪಾಕ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ

ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಎಳ್ಳಿನ ಪುಡಿ

ಹಾಕಿ ತಳ ಬಿಡುವವರೆಗೂ ಗೊಟಾಯಿಸಿ.

ಕೊನೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಇಳಿಸಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ

ನಂತರ ಪೂರಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ

ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿ ಗರಿ ಅತ್ರಾಸ

ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ.

3. ಸುಕ್ತುಂಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅನ್ನ/ಅವಲಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ

ತೆಂಗಿನತುರಿ: 1 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 1 ಲೋಟ

ಯಾಲಕ್ಕಿ: 4

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅನ್ನ/ಅವಲಕ್ಕಿ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಬೆಲ್ಲದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ ಹದ ಬಂದಾಗ ಇಳಿಸಿ, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ (ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ) ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ಗರಿ ಗರಿ ಸುಕ್ತುಂಡೆ ರೆಡಿ.

4. ಅಕ್ಕಿ ಸುಕ್ತುಲುಂಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ

ಕಾಯಿ: 1 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: ಅರ್ಧ ಲೋಟ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಯಾಲಕ್ಕಿ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 1 ಗಂಟೆ ನೆನೆಹಾಕಿ, ಅದನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಕಾಯಿತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುವ ಹದಕ್ಕೆ ಕಾಸಬೇಕು. ನಂತರ ಇದನ್ನು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಬೇಕು. ಇದನ್ನು ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಬಲು ರುಚಿ.

5. ಜೇನುಕೋಲು

ಜೇನುಕೋಲು ಹೆಸರೇ ಸೂಚಿಸುವಂತೆ ಸಿಹಿಯಾದ ಬೆಲ್ಲ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಹಳೇಕಾಲದ ತಿಂಡಿ.

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ: 1/2

ಲೋಟ

ಎಣ್ಣೆ: 1 ಲೋಟ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಐದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ.

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತುರಿದು ತುಸು ಬೆಲ್ಲ

ಸೇರಿಸಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಉಳಿದ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ

ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ

ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಟ್ಟು ಮಾಮೂಲಾಗಿ ಮಾಡುವ

ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ನೀರಾಗಿರಲಿ. ಕಾವಲಿಯನ್ನು

ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ತೆಳಗಿನ ದೋಸೆ (ತೆಳ್ಳೇವು)

ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ದೋಸೆ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೆ

ರಿಬ್ಬನ್‌ನಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ

ಕಾಯಿತುರಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಹೂರಣವನ್ನು ಹರಡಿ

ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಿ. ಈ ಸುರುಳಿಗಳನ್ನು ಹೊಂಬಣ್ಣ

ಬರುವಂತೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ

ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದರೆ ಜೇನುಕೋಲು ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಈ ಜೇನುಕೋಲುಗಳು ಎರಡು ವಾರಗಳವರೆಗೆ

ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತವೆ.

6. ಸುಳಿ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ: 1 ಕಪ್

ಕಾಯಿ: 1

ಎಲಕ್ಕಿ: 4

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 4-5 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಕಾಯಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟು ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುವಷ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕೈ ಬಿಡದೇ ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಕಾಯಿ ತುರಿದು ಕೊಂಡು ತುಸು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾಯಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಲಿಂಬೆಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಾಳೆಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಪೂರಿಯಂತೆ ತಟ್ಟಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿ ಬೆಲ್ಲದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು 2 ಚಮಚ ಹಾಕಿ ಮಡಚಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಸಿದ್ಧವಾಗುವ ಸುಳಿಕಡಬು ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

7. ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣು: 20

ತೊಳೆಗಳು

ಅಕ್ಕಿ: 4 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ

ಕಾಯಿತುರಿ: 1/2 ಲೋಟ

ಯಾಲಕ್ಕಿ: 4

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಬಕ್ಕೆ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಅಕ್ಕಿ, ಯಾಲಕ್ಕಿ, ಕಾಯಿತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

8. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿರವಾ: 1 ಲೋಟ
ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ: 2
ಲೋಟ
ಕಾಯಿತುರಿ: 1/2 ಲೋಟ
ಗಟ್ಟಿ ಬೆಲ್ಲ: 3/4 ಲೋಟ
ಎಣ್ಣೆ: 1 ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು: 1/4 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಹುರಿದ ಒಂದು ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿ ರವಾವನ್ನು ತೊಳೆದು 10 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಸಿ, ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಗಟ್ಟಿ ಬೆಲ್ಲ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಎಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಮಿಶ್ರಣ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕಿರಲಿ. ನಂತರ 1/2 ಘಂಟೆ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕಡಬು ಸಿದ್ಧ. ಬಡಿಸಿ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಸುರಿದರೆ ಘಮ ಘಮ ಪರಿಮಳದ ಕಡಬು ಸವಿಯಲು ರುಚಿ.

9. ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿನುಚ್ಚು: 1 ಲೋಟ
ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ: 2
ಲೋಟ
ಬೆಲ್ಲ/ಸಕ್ಕರೆ: 1/2 ಲೋಟ
ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಯಾಲಕ್ಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಮಾವಿಹಣ್ಣಿನ ರಸ ತೆಗೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚು ಸೇರಿಸಿ. ಉಪ್ಪು, ಸಿಹಿಯಾಗುವಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ/ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಕಾಯಿತುರಿ ಯಾಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ ಸೇರಿಸಿ. ಉಗಿಯಲ್ಲಿ 30 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ನಂತರ ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ. ಸವಿಯಲು ಮಾವಿನ ಕಡಬು ಸಿದ್ಧ.

10. ಕಾಯಿ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ

ಕಾಯಿ: 1/2

ಏಲಕ್ಕಿ: 5

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ನೆನಸಿಟ್ಟ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಬಾಳೆ ಎಲೆಯನ್ನು ಮಡಿಸಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

11. ಬಟ್ಟಲ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್

ಕಾಯಿತುರಿ: 1/2 ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ: 1/2 ಕಪ್

ನೀರು ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ನೆನಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರು ಬಸಿದು ಏಲಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಪ್ಲೇಟ್‌ಗೆ ಹೊಯ್ದು ಉಗಿಯ ಮೇಲೆ ಪ್ಲೇಟ್ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ.

12. ಎಲೆ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ

ಕಾಯಿ: 1/2

ಏಲಕ್ಕಿ: 5

ಲವಂಗದ ಎಲೆ: 20

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಬೀಸಿಕೊಂಡು ಕಾಸಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಲವಂಗದ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಚ್ಚಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿತುರಿ ಬೆಲ್ಲದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಇಡಬೇಕು. ನಂತರ ಎಲೆಯನ್ನು ಮಡಚಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

13. ಗೆಣಸಲೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ

ಕಾಯಿ: 1/2

ಏಲಕ್ಕಿ: 5

ತುಪ್ಪು: 2 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತಾಸು ಮುಂಚೆ ನೆನೆಸಬೇಕು. ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು ರುಬ್ಬಬೇಕು. ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬಾಳೆಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸವರಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಹೂರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಲೆಯನ್ನು ಮಡಚಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಗೆಣಸಲೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

14. ಮುದ್ದೆ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1/2 ಕೆ. ಜಿ.

ಬೆಲ್ಲ: 1/4 ಕೆ. ಜಿ.

ಕಾಯಿ: 2 ಲೋಟ

ಏಲಕ್ಕಿ: 4-5

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆಯ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ನಂತರ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲ ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬೇಕು.

15. ಗೋವೆಕಾಯಿ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 4 ಲೋಟ

ಗೋವೆಕಾಯಿ ಹೋಳು:

2 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 2 ಲೋಟ

ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಯಿತುರಿ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಗೋವೆಕಾಯಿ ಉದ್ದವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲ ದಪ್ಪವಾದ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ 5-6 ನಿಮಿಷ ತೊಳೆಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿಡಿ. ಬಾಳೆಯನ್ನು ಬಾಡಿಸಿ, ಒರೆಸಿ ದಪ್ಪ ಅಥವಾ ತೆಳು ಹೇಗೆ ಬೇಕೋ ಹಾಗೆ ಕಡಬನ್ನು ಬಾಳೆ ಎಲೆಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಅದನ್ನು ಮಡಚಿ ಇಡ್ಡಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಉರಿಯಲ್ಲಿ 1/2 ಗಂಟೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಾದರೆ 2 ಸೀಟಿ ಸಾಕು. ಇದೇ ರೀತಿ ಮಗೆಕಾಯಿಯಿಂದಲೂ ಮಾಡಬಹುದು. ಈ ಕಡಬಿನ ಮೇಲೂ ತುಪ್ಪು ಬಡಿಸಬೇಕು.

16. ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ರೊಟ್ಟಿ.

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1 ಲೋಟ

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು: 2

ಸಕ್ಕರೆ: 4 ಚಮಚ

ಹಾಲು: 1/4 ಲೋಟ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಸಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನೇ ಉದುರಿಸಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಮೆತ್ತನೆಯ ರೊಟ್ಟಿ ಬೇಯಿಸಿ ತುಪ್ಪು ಹಚ್ಚಿ ತಿಂದರೆ ಬಲು ರುಚಿ. ಈ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು 3-4 ದಿನ ಇಟ್ಟರೂ ಮೆತ್ತಗೆ ಇರುತ್ತದೆ.

17. ಬಾಳೇಹಣ್ಣಿನ ದೊಡ್ಡ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 4 ಕಪ್

ಬಾಳೇಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳು:

4 ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ: 2 ಕಪ್

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ನೆನಸಿ ಬಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡರೆ

ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಬಾಳೇಹಣ್ಣಿನ

ಹೋಳನ್ನು ಹಾಕಿ 6-8 ತಾಸು ಬಿಟ್ಟು ದೋಸೆ

ಮಾಡಿದರೆ ಮೆತ್ತನೆಯ ಬಾಳೇಹಣ್ಣಿನ ದೊಡ್ಡ

ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಅಥವಾ

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿ.

18. ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ರೊಟ್ಟಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ: 1/4 ಕಪ್

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾವಿನಹಣ್ಣು: 2

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ: ಒಂದು

ಚಿಟಿಕೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಮೊದಲು ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು

ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಜೊತೆ ಬೆರೆಸಿ

ಕುದಿಸಬೇಕು. ಕುದಿಸಿದ ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು

ಸೇರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಬೇಕು. ಹೀಗೆ

ಇದನ್ನು ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ತರಬೇಕು.

ನಂತರ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ರೊಟ್ಟಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ

ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಇದರ ಜೊತೆ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ

ತಿಂದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರ.

19. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರೊಟ್ಟಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ರಸ:

2 ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 2 ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ: 2 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನರಸಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ

ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ

ಬರುವಷ್ಟು ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ

ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ

ಲಟ್ಟಿಸಿ ದೋಸೆ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ

ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ, ಗಟ್ಟಿ ಚಟ್ನಿ ಹಾಕಿ

ತಿಂದರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು.

20. ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಒಡಪೆ 1

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1/2 ಕೆ. ಜಿ.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು: 12

ಬೆಲ್ಲ: 10 ಗ್ರಾಂ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಎಣ್ಣೆ: ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಗ್ರೈಂಡ್

ಮಾಡಿಕೊಂಡು ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು

ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿದ ರಸಕ್ಕೆ

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಬೇಕು. ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟು

ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಮೆತ್ತಗೆ ಇರಲಿ. ಕಿತ್ತಳೆ

ಗಾತ್ರದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ

ಮೇಲೆ ತಟ್ಟೆ ಕಾದ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬೇಕು.

21. ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಒಡಪೆ 2

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು: 2

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 1 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 2 ಚಮಚ

ಹಾಲು: 1/2 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಕಳಿತ ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲದೊಂದಿಗೆ

ಕಿವುಚಿ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬಿಸಿಗಿಡಬೇಕು.

ಕುದಿಯತೊಡಗಿದಾಗ ಇಳಿಸಿ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಬಾಳೆ ಎಲೆಗೆ

ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಚ್ಚಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಟ್ಟೆ ಕಾವಲಿಯ

ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ

ರುಚಿಯಾದ ಸಿಹಿ ವಡಪೆ ಸಿದ್ಧ. ಇದನ್ನು ಬೆಣ್ಣೆ

ಮತ್ತು ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ರುಚಿ.

22. ಕೇಸರಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ: ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ: ಎರಡು ಕಪ್

ತುಪ್ಪು: ಒಂದು ಕಪ್

ಕೇಸರಿ: 1/4 ಗ್ರಾಂ

ರಂಗು: 1/4 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: 1/4 ಚಮಚ

ಲಿಂಬೆರಸ: ಮೂರು

ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಮೊದಲು ಸಣ್ಣಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ

ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಅನ್ನ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಅದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಪಾಕ

ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತ ಬಂದ ನಂತರ ಕೇಸರಿ, ರಂಗು,

ಲಿಂಬೆರಸ, ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ

ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಬೇಕು.

ಆಗ ಕೇಸರಿಬಾತ್ ರೆಡಿ. ಇದು ಮಲೆನಾಡ

ಜನಪ್ರಿಯ ಕಜ್ಜಾಯ.

23. ಅಕ್ಕಿ ಮಣ್ಣೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ

ಹಾಲು: 1 ಲೋಟ

ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ

ಉಪ್ಪು: 1 ಚಿಟಿಕೆ

ಏಲಕ್ಕಿ: 4

ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪು.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 1/2 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಬಸಿದ ನಂತರ

ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಹಾಲು, ಬೆಲ್ಲ, ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ

ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ

ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗೋಡಾಯಿಸುತ್ತಿರಿ. ತಳ ಬಿಟ್ಟ ನಂತರ

ತುಪ್ಪು ಸವರಿದ ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಹರವಿ. ತಂಪಾದ

ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿ ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಲು

ಕೊಡಿ. ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿದರೆ ಇನ್ನೂ ರುಚಿ.

24. ಹಾಲಮಣ್ಣೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಹಾಲು: 1ಲೀ

ಬೆಲ್ಲ: 1/2 ಲೋಟ

ಯಾಲಕ್ಕಿಪುಡಿ: 1 ಚಮಚ

ಅಕ್ಕಿ: 1/2 ಲೋಟ

ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಐದು ಘಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ನಂತರ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಾಲು, ಬೆಲ್ಲ, ಯಾಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗ ರುಬ್ಬಿದ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿ ಆಗುವವರೆಗೆ ತಿರುವಿ. ನಂತರ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹರಡಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡು ತೆಗೆಯಬೇಕು. ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆಗೆ ತಿನ್ನಲು ತುಂಬಾ ರುಚಿ.

25. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಬಾತ್

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಗುಳ:

2 ಲೋಟ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಮೊದಲು ಅನ್ನವನ್ನು ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಗುಳ ಹಾಕಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಪಾಕ ಬರುವವರೆಗೆ ತೊಳೆಸಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಸೇರಿಸಿ ತಿಂದರೆ ತುಂಬ ರುಚಿ.

26. ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿನ ಅಕ್ಕಿ ರವೆ ಶಿರಾ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ ರವೆ: 1 ಲೋಟ

ಸಕ್ಕರೆ: 1 ಲೋಟ

ಹಾಲು: 1/4 ಲೋಟ

ತುಪ್ಪು: 1 ಲೋಟ

ಕಳಿತ ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣು:

10 ತೊಳೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ ರವೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆಂಪಾಗುವರೆಗೆ ಹುರಿಯಬೇಕು. ನಂತರ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು ಬಕ್ಕೆ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ತೊಳೆಸಬೇಕು ಗಟ್ಟಿಯಾದಾಗ ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿನ ಶಿರಾ ರೆಡಿ.

27. ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್

ನೀರು: 6 ಕಪ್

ಉಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಗಟ್ಟಿ ಬೆಲ್ಲ:

1/4 ಕಪ್

ಕಾಯಿ ತುರಿ: 1 ಕಪ್

ದ್ರಾಕ್ಷಿ: ಸ್ವಲ್ಪ

ಏಲಕ್ಕಿ: 4

ಹಾಲು: ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1 ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು 10 ನಿಮಿಷ

ನೆನೆಸಿ. ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ 6 ಲೋಟ ನೀರಿಗೆ

ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ

ಬೇಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ 1/2 ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ ರುಬ್ಬಿದ ಕಾಯಿ

ತುರಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಹಾಕಿ

ಕುದಿಸಿದರೆ ಪಾಯಸ ರೆಡಿ.

28. ಸುಳಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್

ಎರಡು ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ: 2

ಕಪ್

ಕಾಯಿ ತುರಿ: 2 ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ: ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು: 1/2 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ

ಮೆತ್ತಗಿನ ಅನ್ನ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ

ಅದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ

ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ

ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಆದಿ

ನಂತರ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ತಟ್ಟಿ

ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಈ

ತಿನಿಸು ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

29. ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಶ್ಯಾವಿಗೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1/2 ಕೆ. ಜಿ

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು: 5

ಬೆಲ್ಲ: 200 ಗ್ರಾಂ

ಏಲಕ್ಕಿ: ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಗೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ

ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.

ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ

ಒತ್ತಿದರೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಇದನ್ನು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಲು ರುಚಿ.

30. ಕಾಯಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಕಾಯಿತುರಿ: 1 ಲೋಟ

ಸಕ್ಕರೆ: 1/2 ಲೋಟ

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 2 ಚಮಚ

ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ತುಪ್ಪು: 2 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಬೇಕು. ಕಾಯಿತುರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಹುರಿದ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿದರೆ ಹುರಿಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ.

31. ಅಕ್ಕಿ ಹಾಲು ಬಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 250 ಗ್ರಾಂ

ಬೆಲ್ಲ: 300 ಗ್ರಾಂ

ಹಾಲು: 1/2 ಲೀಟರ್

ಯಾಲಕ್ಕಿ ಅಥವಾ ಕೇಸರಿ

ತುಪ್ಪು: 4 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 4 ತಾಸುಗಳಷ್ಟು ನೆನೆಯಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು ಕಾಯಿ ತುರಿಯ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕೂಡಿಸಿಕೊಂಡು ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಿರುವುತ್ತಾ ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ನಂತರ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮುಗುಚುತ್ತಿರಬೇಕು. ತಳ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಪ್ಲೇಟಿಗೆ ತುಪ್ಪು ಸವರಿ, ಬೆಂದ ಹಾಲು ಬಾಯಿಯನ್ನು ಪ್ಲೇಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ತಟ್ಟಬೇಕು. ನಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇದನ್ನು 2 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಕಾಯಿಡಬಹುದು.

ಅಕ್ಕಿಯ ಖಾರದ ತಿನಿಸುಗಳು

32. ಚಕ್ಕುಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಬಿಳಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟು: 1/2

ಕೆ. ಜಿ.

ಬೆಣ್ಣೆ: 50 ಗ್ರಾಂ

ಎಣ್ಣೆ: 1 ಕೆ. ಜಿ.

ನೀರು: ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು: 2 ಚಮಚ

ಎಳ್ಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಓಮು:

ತಲಾ 1 ಚಮಚ

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ: 50 ಗ್ರಾಂ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ನೆರಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ.

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಹುರಿದು ಅಕ್ಕಿಯ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ

ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ, ಬೆಣ್ಣೆ,

ಎಳ್ಳು ಜೀರಿಗೆ, ಓಮು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು

ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಂಡು

ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿಗರಿ

ಚಕ್ಕುಲಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

33. ಸಾಂಬಾರ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1 ಲೋಟ

ನೆನೆಯಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ

ಒಣಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ,

ಓಮು, ಎಳ್ಳು:

ತಲಾ 1 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ ನೆನೆಯಕ್ಕಿ ಒಣ ಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಓಮು, ಎಳ್ಳಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ

ಕಲೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ ಬೇಕು. ನಂತರ

ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಚಕ್ಕುಲಿ ಆಕಾರವಾಗಿ ಒತ್ತಿ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು.

34. ಸೌತೆಕಾಯಿ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕೆ. ಜಿ

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ: 1/2 ಲೋಟ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ

ಹೋಳು: 2 ಲೋಟ

ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ

ಓಮು: 1 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಹುರಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು

ಸೌತೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಜೊತೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಾಯಿಸಿಕೊಂಡು ಹುರಿದ

ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮತ್ತು ಉದ್ದಿನಹಿಟ್ಟನ್ನು

ಕಲಿಸಿಕೊಂಡು ಚಕ್ಕುಲಿ ಮುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು.

35. ಪುದೀನಾ ಕರೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ

ಪುದೀನಾ: 1 ಕಟ್ಟು

ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ

ಓಮು: 1 ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ: ಕರಿಯಲು ಸಾಕಷ್ಟು

ಮೆಣಸು: 2 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಹುರಿದ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಪುದೀನಾ ಎಲೆ, ಜೀರಿಗೆ,

ಓಮು, ಮೆಣಸು ರುಬ್ಬಿ ಸೇರಿಸಿ. ಬಿಸಿಯಾದ

ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಬೇಕು. ನಂತರ

ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು.

ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಪುದೀನಾ ಕರೆ ರೆಡಿ.

36. ಅಕ್ಕಿ ವಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1/2 ಕೆ. ಜಿ.

ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ: 100 ಗ್ರಾಂ

ಉಪ್ಪು: ಒಂದು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ: 1 ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: 1/2 ಚಮಚ

ಓಮು: 1/4 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪಾಲೀಶ್ ಮಾಡಿದ ಬಿಳಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು

7-8 ಬಾರಿ ತೊಳೆದು ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ಆರಿ

ಹಾಕಬೇಕು. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಈ

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒರಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಕುಟ್ಟಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಜರಡಿ

ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಜರಡಿ ಮಾಡಿದಾಗ

ಜರಡಿಯ ಮೇಲೆ ಉಳಿದ ತರಿಯೊಂದಿಗೆ

ನೆನಸಿದ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ,

ಜೀರಿಗೆ, ಓಮು ಇವನ್ನೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ

ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ರುಬ್ಬಿದ ಉದ್ದಿನ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ

ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ 15 ನಿಮಿಷ

ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಂಡು

ಲಿಂಬೇ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ

ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕೆಂಪಗೆ

ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಉಬ್ಬಿದ

ಅಕ್ಕಿ ವಡೆ ರೆಡಿ. ಇದನ್ನು ಒಂದು ತಿಂಗಳು ವರೆಗೆ

ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದು.

37. ಎಲೆಕೋಸು (ಕ್ಯಾಬೇಜ್) ಮಂಚೂರಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 2 ಕಪ್
 ಎಲೆಕೋಸು (ಸಣ್ಣಗೆ
 ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು): 1 ಕಪ್
 ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್:
 ಸ್ವಲ್ಪ
 ಟೋಮೇಟೋ ಸಾಸ್: ಸ್ವಲ್ಪ
 ಸೋಯಾ ಸಾಸ್: ಸ್ವಲ್ಪ
 ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು: ಸ್ವಲ್ಪ
 ಈರುಳ್ಳಿ: 2

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಕ್ಯಾಬೇಜ್, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಸಿದ್ಧವಾದ ಎಲೆಕೋಸು ಮಂಚೂರಿಯ ಮೇಲೆ ಟೋಮೇಟೋ ಸಾಸ್, ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಡ್ಡಿ ಚುಚ್ಚಿ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.

38. ಅಕ್ಕಿ ಮಸಾಲಾ ವಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 1 ಕಪ್
 ಕರಿ ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು:
 2 ಎಸಳು
 ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು:
 4-5 ಎಸಳು
 ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು:
 ಸ್ವಲ್ಪ
 ಕಾಯಿತುರಿ:
 ಒಂದು ಮುಷ್ಟಿ
 ಬೆಣ್ಣೆ: 1 ಚಮಚ
 ಉಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ
 ನೀರು: ಸ್ವಲ್ಪ
 ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಪೂರಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಮಸಾಲಾ ವಡೆ ರೆಡಿ.

39. ಬದನೆಕಾಯಿ ಬೋಂಡಾ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1/2 ಕಪ್

ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ: 1

ಚಮಚ

ಗರಂ ಮಸಾಲಾ ಪೌಡರ್:

1 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಅರ್ಧ ಕತ್ತರಿಸಿದ

ಬದನೆಕಾಯಿ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲಾ ಪೌಡರ್, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಶ್ರಣವು ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನಷ್ಟು ದಪ್ಪ

ಇರಲಿ. ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಗಾಲಿ ಗಾಲಿಯಾಗಿ

ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ

ಗಾಲಿಯಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬದನೆಕಾಯಿ ಅದ್ದಿ

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ರುಚಿ ರುಚಿಯಾದ ಬೋಂಡ

ಬಡಿಸಲು ಸಿದ್ಧ.

40. ಕಾಯಿಬಜೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ

ಕಾಯಿತುರಿ: 1/2 ಲೋಟ

ಸವತೆಕಾಯಿ ತುರಿ: 1/2

ಲೋಟ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ: 2 ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ

ಒಮ್ಮು: 1/2 ಚಮಚ

ಹಸಿ ಮೆಣಸು: 4, 5

ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು

ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಶುಂಠಿ ಬೇಕಾದಲ್ಲಿ

ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ

ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಡಬೇಕು.

ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯ ಜೊತೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಸವತೆಕಾಯಿ

ತುರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಶುಂಠಿ ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು

ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು

ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿಕೊಂಡು ಈರುಳ್ಳಿ,

ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ. ನಂತರ ಅದನ್ನು

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕಾಯಿಬಜೆ

ಬೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

41. ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬೋಂಡಾ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1 ಕಪ್

ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು: 2 ಕಪ್

ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪು: 20

ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು: ಸ್ವಲ್ಪ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ: 2 ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ

ಒಣಮೆಣಸು: 4-5

ಎಣ್ಣೆ: ಕರಿಯಲು ಸಾಕಷ್ಟು

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆ,

ಒಣಮೆಣಸು, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು

ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ

ಕಲೆಸಬೇಕು. ಸಂಬಾರದ ಎಲೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ

ಅದ್ದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ಪರಿಮಳ ಭರಿತ

ಬೋಂಡಾ ಚಹಾ, ಕಾಫಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಜೋಡಿ.

42. ಅಕ್ಕಿ ಬಜೆ 1

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ

ಮಗೆಕಾಯಿ ಹೋಳು:

1 ಲೋಟ

ಕರಿಬೇವು: 2 ಎಸಳು

ಓಂ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಣಸು:

ತಲಾ 1 ಚಮಚ

ಇಂಗು: ಚಿಟಿಕೆ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಗೆಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಉಳಿದ

ಮಸಾಲೆಯೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ

ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕರಿದರೆ ಅಕ್ಕಿಬಜೆ ತಿನ್ನಲು

ಸಿದ್ಧ.

43. ಅಕ್ಕಿ ಬಜೆ 2

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1ಕಪ್

ಸೌತೆಕಾಯಿ ಅಥವಾ

ಮಗೆಕಾಯಿ: 1ಕಪ್

ಈರುಳ್ಳಿ: 6-7

ಹಸಿಮೆಣಸು: 5

ಒಣಮೆಣಸು:2

ಶುಂಠಿ: 1 ಅಂಗುಲ

ಧನಿಯಾ: 1 ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: 1/2 ಚಮಚ

ಓಂ: 1/2 ಚಮಚ

ಮೆಂತೆ: 1/2 ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು: 1

ಕಟ್ಟು

ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು: ಸ್ವಲ್ಪ

ಬೆಲ್ಲ 1 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ

ನೆನೆಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅದನ್ನು

ಸೌತೆಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಮಗೆಕಾಯಿ ತುರಿಯೊಡನೆ

ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಒಣಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ,

ಧನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಓಂ, ಮೆಂತೆ, ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು

ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ರುಬ್ಬಿದ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಬೇಕು.

ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು

ಗಂಟು ಆಗದಂತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪ ಆಗುವಷ್ಟು

ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ

ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು,

ಕರಿ ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಕೊಂಡು

ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಜೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು.

ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಬೆಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ

ಸವಿಯಲು ಕೊಟ್ಟರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

44. ಸಂಬಾರ ವಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಕಪ್

ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು: ಸ್ವಲ್ಪ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ: 2 ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ

ಒಣಮೆಣಸು: 4

ಕಾಯಿತುರಿ: 1/2 ಕಪ್

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಕರಿ ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸು ರುಬ್ಬಿ ಸಂಬಾರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಸಂಬಾರಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಬೇಕು. ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಾಳೆ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು.

45. ಅಕ್ಕಿಯ ಸೆಖೆ ಮುದ್ದೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ

ಹಸಿ ಮೆಣಸು: 2

ಹಸಿ ಶುಂಠಿ: 1 ಅಂಗುಲ

ಲಿಂಬುರಸ: 1/2 ಚಮಚ

ಕರಿ ಬೇವು, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ,

ಎಣ್ಣೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ,

ಸಾಸಿವೆ: ತಲಾ 1 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಆರಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಆರಿದ ನಂತರ ಚಿಕ್ಕ ರವೆಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಹಸಿ ಶುಂಠಿ, ಕರಿಬೇವು, ಅರಿಸಿಣ ಪುಡಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಎರಡು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಲಿಂಬುರಸ ಹಾಕಿ. ನೀರು ಕುದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಕಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದ ನಂತರ ಇಳಿಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಕರಿಬೇವು ಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಾದಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಉಗಿಯ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ ಕಾಯಿ ಚಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

46. ಪತ್ನೋಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1/2 ಕೆ. ಜಿ.

ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ: 5 ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ: 2 ಚಮಚ

ಓಮು: 1/2 ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ

ಕರಿಬೇವು: 2 ಎಸಳು

ಇಂಗು: 1 ಚಿಟಿಕೆ

ಒಣ ಮೆಣಸು: 8, 10

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ, ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಓಮು, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಮೆಣಸು, ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಮುಂಬೈ ಕೆಸು (ಕಾಡು ಕೆಸು) ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ

ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸವರಿ ಅದರ ಮೇಲೆ

ಮತ್ತೊಂದು ಎಲೆಯನ್ನು ಇಟ್ಟು ಅದನ್ನು ಸುರುಳಿ

ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ. ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ

ರುಚಿಯಾದ ಪತ್ನೋಡೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

47. ಅಕ್ಕಿ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಇಡ್ಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ ತರಿ: 2 ಕಪ್

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ: 2

ಅರಿಶಿಣ: 1/2 ಚಮಚ

ಹಸಿಮೆಣಸು: 2

ಜೀರಿಗೆ: 1/2 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಅರಿಶಿಣ,

ಹಸಿಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ನಂತರ

ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿತರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ 5-6 ಗಂಟೆ

ನಂತರ ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

48. ಕಳಲೆ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚು: 2 ಕಪ್

ಉದ್ದು: 1 ಕಪ್

ಕಳಲೆ: 1 ಕಪ್

ಮಸಾಲೆಗೆ:

ಒಣಮೆಣಸು: 4-5

ಕೊತ್ತಂಬರಿ: 2 ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ

ಇಂಗು: 1 ಚಿಟಿಕೆ

ಸಾಸಿವೆ: 1/2 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಉದ್ದನ್ನು 1 ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ನುಚ್ಚು ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿದ ಕಳಲೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಬೇಕು. ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಅಥವಾ ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಕೊಟ್ಟೆ ಮಾಡಿ, ಕಳಲೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಸಿದ್ಧವಾದ ಕಳಲೆ ಕಡುಬಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ತಿಂದರೆ ರುಚ್ಚಿ ಮತ್ತಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚು.

49. ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚಿನ ಮುದ್ದೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿಯ ತುರಿ 200ಗ್ರಾಂ,

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ:

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

ಪೇಸ್ಟ್: 1 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ: 1 ಚಮಚ

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ: 1 ಚಮಚ

ಸಾಸಿವೆ: 1 ಚಮಚ

ಬಿಳಿಎಳ್ಳು: 1 ಚಮಚ

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಯಾವುದೇ

ಸೊಪ್ಪು (ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು

ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು, ಸೂಜಿ

ಮೆಣಸಿನ ಕುಡಿ, ಬಸಳೆ

ಸೊಪ್ಪು): 2 ಕಪ್

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಗಲ ಬಾಯಿಯ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ 4 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಬಿಳಿಎಳ್ಳು ಹಾಕಿ. ಸಾಸಿವೆ ಕಾಳು ಸಿಡಿದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮುಗುಚಬೇಕು. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ 4 ಲೀಟರ್ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಅದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮರಳುವಾಗ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಗೂ ಅಕ್ಕಿ ತರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಕೂಡಲೆ ಉರಿಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಮುದ್ದೆಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಇಡ್ಡಿ ಬೇಯಿಸುವಂತೆ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ 4 ಗಂಟೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಶೇಂಗಾ ಚಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಟೊಮೆಟೊ ತಿಳಿಸಾರಿನೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

50. ಸಾಂಬಾರ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 500 ಗ್ರಾಂ

ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು: 4

ಕೊತ್ತಂಬರಿ: 2 ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ

ಮೆಂತೆ: 1 ಚಮಚ

ಓಮು: 1 ಚಮಚ

ಕರಿಬೇವು: ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ ಉಳಿದ ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಅರೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೆಲೆ ಇಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪ ಆಗುವಂತೆ ಕಾಯಿಸಿ. ಬಾಳೆಲೆಯನ್ನು ಬಾಡಿಸಿ ತುಸು ನೀರು ಸವರಿ ಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಘಮ ಘಮಿಸುವ ಸಾಂಬಾರ ಕಡಬು ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ.

51. ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಇಡ್ಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಕಪ್

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ: 1/2 ಕಪ್

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ತರಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉದ್ದು ನೆನೆಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಕ್ಕಿ ತರಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಮೂರು ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಕೂಡಿಸಿ ತಟ್ಟೆಯ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಮಡಚಿ ಕಡ್ಡಿ ಚುಚ್ಚಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಕೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಇಡ್ಲಿ ಸಿದ್ಧ.

52. ಪಡ್ಡು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟು: 1 ಕಪ್

ಗರಂ ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿ:

ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು: ಸ್ವಲ್ಪ

ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ: ಸ್ವಲ್ಪ

ಈರುಳ್ಳಿ: 1/2

ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ (ಹುಳಿ ಬಂದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು)

ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವಿನ

ಸೊಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲಾ

ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಪಡ್ಡು ಮಾಡುವ

ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ

ಬರುವ ಹಾಗೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಪಡ್ಡು ರೆಡಿ.

53. ಅರಿಸಿನ ತೆಳ್ಳೆವು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್

ಅರಿಸಿಣ: 1 ಚಮಚ

ಮೆಂತೆ: ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ, ಮೆಂತೆ ನೆನಸಿ, ನೀರು ಬಸಿದು ಅದಕ್ಕೆ

ಜೀರಿಗೆ, ಅರಿಶಿಣ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ತೆಳ್ಳನೆಯ

ಪೇಪರ ದೋಸೆ ಎರೆದರೆ ಗರಿ ಗರಿ ಅರಿಶಿಣ

ತೆಳ್ಳೆವು ರೆಡಿ. ಮತ್ತಗಿನ ದೋಸೆ ಮಾಡಬೇಕಾದಲ್ಲಿ

ಹಿಟ್ಟನ್ನು 4-5 ಗಂಟೆ ಯ ನಂತರ ದೋಸೆ

ಮಾಡಿ. ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬದ ಗೋ ಪೂಜೆಗೆ

ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ.

54. ತಾಳಿಪಿಟ್ಟು (ವಡಪೆ)

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1 ಕಪ್

ತುರಿದ ಮಗೆಕಾಯಿ:

1 ಕಪ್

ಕತ್ತರಿಸಿದ ಡೊಳ್ಳುಮೆಣಸು:

1

ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ

ಸೊಪ್ಪು: ಸ್ವಲ್ಪ

ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ: ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ತುರಿದ ಮಗೆಕಾಯಿ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವಂತೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ವಡಪೆ ತಯಾರು.

55. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಖಾರ ಒಡಪೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ:

1/2 ಲೋಟ

ಈರುಳ್ಳಿ: 2

ಕರಿಬೇವು: 2 ಎಸಳು

ಶುಂಠಿ: 1 ಅಂಗುಲ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಎಣ್ಣೆ: 4 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು 5 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು, ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ತೆಳಗೆ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಖಾರದ ಚಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

56. ಸಂಬಾರ ದೋಸೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್

ಮಗೆಕಾಯಿ ತುರಿ:

1/2 ಕಪ್

ಈರುಳ್ಳಿ: 1

ಹಸಿ ಮೆಣಸು: 1

ಒಣಮೆಣಸು: 4

ಕೊತ್ತಂಬರಿ: 1 ಚಮಚ

ನೀರು: ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 6-8 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ 4 ಒಣಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಮಗೆಕಾಯಿ ತುರಿ ಎಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ದೋಸೆ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಮೆತ್ತನೆಯ ಪರಿಮಳದ ಸಂಬಾರ ದೋಸೆ ರೆಡಿ.

57. ಮಗೆಕಾಯಿ ತೆಳ್ಳೆವು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್

ಮಗೆಕಾಯಿ ಹೋಳು: 1

ಕಪ್

ಉಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 2-3 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು, ಮಗೆಕಾಯಿ ಹೋಳಿನೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಮಾರನೆಯ ದಿನ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಸುಮಾರು ನಾಲ್ಕು ಅಂಗುಲ ಅಗಲದ ಬಾಳೆಲೆಯ ಚೂರನ್ನು ಮಡಚಿಕೊಂಡು ಅದರ ಸಹಾಯದಿಂದ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ತೆಳ್ಳಗೆ ಎರೆದರೆ ಗರಿಗರಿ ತೆಳ್ಳೆವು ಸಿದ್ಧ.

58. ಅಕ್ಕಿ ಸಂಡಿಗೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್

ಹುಳಿಮಜ್ಜೆಗೆ: ಒಂದು ಕಪ್

ಮೆಂತೆ: 1 ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ: 1/2 ಚಮಚ

ಹಸಿಮೆಣಸು: 3-4

ಚೂರು ಇಂಗು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ತಾಸು ನೆನೆಹಾಕಿ,

ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಒಣಗಿಸಬೇಕು.

ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು

ಅದಕ್ಕೆ ಮಸಾಲೆ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಪುಡಿ

ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಅವನ್ನೆಲ್ಲಾ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ನಂತರ

ಚಕ್ಕಲಿ ಮುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಒಣಗಿಸಬೇಕು.

ಇದನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಮೊಸರನ್ನದ ಜೊತೆ

ಸೇವಿಸಲು ಬಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

59. ಅಕ್ಕಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ 1

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 500 ಗ್ರಾಂ

ನೀರು: 1 ಲೀ.

ಉಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 6-8 ತಾಸು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆ

ಹಾಕಬೇಕು. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ

ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅಗಲ

ಬಾಯಿಯ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ

ಅದನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಇಡಬೇಕು. ನೀರು ಚೆನ್ನಾಗಿ

ಮರಳುವಾಗ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು

ಹಾಕಿ ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಮೆಲ್ಲಮೆಲ್ಲಗೆ ಅದು

ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ,

ನಂತರ ಅದನ್ನು ಒಲೆಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ

ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಮುದ್ದೆಯಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಗಂಟೆ ಬೇಯಿಸಿ

ನಂತರ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒತ್ತಬೇಕು.

ಸಿಹಿ ಇಷ್ಟಪಡುವವರು ಕಾಯಿಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ

ತಿನ್ನಬಹುದು. ಖಾರ ಇಷ್ಟಪಡುವವರು ಶುಂಠಿ

ಚಟ್ನಿ, ಅಥವಾ ಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಯ ಜೊತೆ

ತಿನ್ನಬಹುದು.

60. ಅಕ್ಕಿ ಶಾವಿಗೆ 2

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:

ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್

ಕಾಯಿತುರಿ: 1/2 ಕಪ್

ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 2 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಆಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿ ಜೊತೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಜೀರಿಗೆ

ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಇದನ್ನು

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ನಿಧಾನ ಉರಿಯಲ್ಲಿ

ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಪಾತ್ರೆ ಬಿಟ್ಟು

ಮುದ್ದೆಯಾದಾಗ ಇಳಿಸಿಡಿ. ಆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಶಾವಿಗೆ

ಮುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒತ್ತಬೇಕು. ಆಗ ಶಾವಿಗೆ ರೆಡಿ.

ಇದರ ಜೊತೆ ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ ಮತ್ತು ಕಾಯಿ

ಹಾಲು ಇದ್ದರೆ ರುಚಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚು.

ಅನನ್ಯ ಅಕ್ಕಿ

ಶಿರಸಿಯಲ್ಲಿ 2001 ರಿಂದ ವನಸ್ತೀ ಸಂಘಟನೆಯು ಕೈತೋಟ ಮತ್ತು ನಾಟಿ ತಳಿ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಕುರಿತು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಸಂಘಟನೆಯು ಪ್ರತೀ ವರ್ಷ ತನ್ನ ವಾರ್ಷಿಕೋತ್ಸವವನ್ನು ಮಲೆನಾಡು ಮೇಳದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರತೀ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಿಷಯವನ್ನು ಕುರಿತು ಜಾಗೃತಿ ಮೂಡಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತದೆ.

ಮಲೆನಾಡಿನ ಜನರು ಅಕ್ಕಿ ಪ್ರಿಯರು. ಹಾಗಾಗಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನೂ ಇಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಕ್ಕಿಯ ಖಾದ್ಯಗಳಿಗೆ ಹಳೆಯ ಕಾಲದ ತಳಿಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಸೂಕ್ತ. ಸುಧಾರಿತ ತಳಿಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಇಳುವರಿಯ ಆಸೆ ತೋರಿಸಿ ರೈತರನ್ನು ಮರುಳು ಮಾಡಿ ಎಷ್ಟೋ ಹಳೆಯ ತಳಿಗಳು ಈಗ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿ ಬಿಟ್ಟಿವೆ. ನಾವು ಬೀಜ ಸ್ವಾವಲಂಬನೆ ಮತ್ತು ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಗೆ ಒಗ್ಗುವ ಸ್ಥಳೀಯ ತಳಿಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಜನರು ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರದ ಅವಲಂಬನೆಯಿಂದ ಹೊರಬಂದು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಬೇಕು. ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳ ಪಾಕ ಕೌಶಲ್ಯಗಳಿಗೆ ಒಂದು ವೇದಿಕೆ ದೊರಕಬೇಕು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ದಾಖಲಾತಿಯಾಗಬೇಕು.

ಈ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ವನಸ್ತೀ ಸಂಘಟನೆಯು 2009ರ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಖಾದ್ಯಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ ಮತ್ತು ಸ್ಪರ್ಧೆಯನ್ನು ಆಯೋಜಿಸಿತ್ತು. ಅದರಲ್ಲಿ ಹಳೆಯ ಕಾಲದ ಕಡುಬು ಅತಿರಾಸಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಪರೋಟ, ಕಟ್ಟೆಟ್‌ಗಳೂ ಮೇಳೈಸಿದ್ದವು. ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವ ಕಡುಬುಗಳು, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯುವ ಚಕ್ಕುಲಿ, ಬೋಂಡಗಳು, ಬೆಲ್ಲದ ಕಜ್ಜಾಯಗಳು ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯ ತಿನಿಸುಗಳ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಲೋಕವು ಅನಾವರಣಗೊಂಡಿತ್ತು. ಈ ಪುಟ್ಟ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಖಾರ ಮತ್ತು ಸಿಹಿ ವಿಭಾಗಗಳಿಂದ ಒಟ್ಟು ಅರವತ್ತು ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಡಲಾಗಿದೆ.