

॥ ಓಂ ॥

ಅನ್ನಪೂರ್ಣೇ ಸದಾಪೂರ್ಣೇ ಶಂಕರಃ ಪ್ರಾಣವಲ್ಲಭೇ |
ಜ್ಞಾನ ವೈರಾಗ್ಯ ಸಿದ್ಧ್ಯರ್ಥಂ ಭಿಕ್ಷ್ವಂದೇಹಿ ಚ ಪಾವತಿ ||
ಅಹಂ ವೈಶ್ವಾನರೋ ಭೂತ್ವಾ ಪ್ರಾಣಿನಾಂ ದೇಹಮಾಶ್ರಿತಃ |
ಪ್ರಾಣಾಪಾನ ಸಮಾಯುಕ್ತಃ ಪಚಾಮ್ಯನ್ನಂ ಚತುರ್ವಿಧಂ ||



ವ್ಯಾಖ್ಯಾನ
ಶ್ರೀಮತಿ ಸೀತಾಬಾಯಿ

ಶುಚಿ-ರುಚಿ

ರಚನೆ
ನಂದ.ವಿ.ಮೂರ್ತಿ

ಸಹಾಯ
ಜಯಸಿಂಹ

ಮುದ್ರಣ
"ಮೂರ್ತಿ ನಿವಾಸ"
೧೯, ೬ ನೇ ಕ್ರಾಸ್,
ಕಮಲಾ ನೆಹರು ಬಡಾವಣೆ,
ಯಶವಂತಪುರ
ಬೆಂಗಳೂರು - 560022
ದೂರವಾಣಿ - (91)-(80)-23371723
Email: madhwahara@yahoo.com

ಮುನ್ನುಡಿ

ಶ್ರೀಮತಿ ಸೀತಾಬಾಯಿ (ದಿವಂಗತ ಡಿ.ಎಂ.ರಾಮರಾವ್‌ರವರ ಪತ್ನಿ) ಅವರು, ೬೮ ವರ್ಷಗಳಿಂದ, ತಮ್ಮ ಸ್ವಹಸ್ತದಿಂದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ಈ ರಸಪಾಕಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪುಸ್ತಕ ರೂಪವಾಗಿ ಪರಿಚಯಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದ್ದೇನೆ.

ಇಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿರುವ ವಿಧಾನಗಳು, ಶುಚಿಯಿಂದಲೂ, ರುಚಿಯಿಂದಲೂ ಕೂಡಿರುವುದೆಂದು, ಈ ಪುಸ್ತಕಕ್ಕೆ "ಶುಚಿ-ರುಚಿ" ಯೆಂದು ಹೆಸರಿಸಿದ್ದೇನೆ. "ಶುಚಿ-ರುಚಿ"ಯ ಸವಿಯನ್ನು ಸವಿದು ಆನಂದಿಸುವರೆಂದು ಭಾವಿಸಿದ್ದೇನೆ.

ಇದನ್ನು ಕಂಪ್ಯೂಟರ್‌ಗೆ ಉಣಬಡಿಸಿದ ಶ್ರೀ ಜಯಸಿಂಹ ರವರಿಗೆ ನನ್ನ ಕೃತಘ್ನತೆಗಳು ಹಾಗೂ ಇದರಲ್ಲಿ ಸಹಾಯ ಮಾಡಿದ ಅನೇಕರಿಗೂ ನನ್ನ ಧನ್ಯವಾದಗಳು.

ನಿಮ್ಮ
ನಂದ.ವಿ.ಮೂರ್ತಿ

ಶೀರ್ಷಿಕೆ

1. ಪಾಯಸ	6-19
2. ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿ	21-26
3. ಭಕ್ಷ	28-52
4. ಚಟ್ಟಿ	54-59
5. ಕೋಸಂಬರಿ	61-64
6. ಪಲ್ಯ	66-67
7. ರಾಯತ	69-75
8. ಪುಡಿ	77-81
9. ಚಿತ್ರಾನ್ನ	83-95
10. ಸಾರು / ಹುಳಿ/ ಗೊಜ್ಜು	97-117
11. ತಿಂಡಿ	119-136
12. ಕರದ ಕಾರದ ತಿಂಡಿ	138-151
13. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ	153-156
14. ಸಂಡಿಗೆ	158-162
15. ಉಂಡೆ	164-171

ಪಾಯಸಗಳು

1.0 ಶಾವಿಗೆ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಶಾವಿಗೆ : 1 ಕಪ್
2. ಉಪ್ಪು : 1 ಚುಟಕೆ
3. ತುಪ್ಪು : 2 ಚಮಚ
4. ಎಣ್ಣೆ : 1/2 ಚಮಚ
5. ಹಾಲು : 1 ಲೀಟರ
6. ಕೇಸರಿ : 5 ದಳ
7. ದ್ರಾಕ್ಷಿ : 20
8. ಗೋಡಂಬಿ : 10
9. ಹಾಲು : 2.5 ಕಪ್

- ರವೆ, ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. 10 ನಿಮಿಷ ನೆನಸಿ. ಅದನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ.

- 1 ಚಮಚ ತುಪ್ಪು, 1/2 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿಕ್ಕಿ, ಕುಟ್ಟಿರುವ ರವೆಗೆ ಅದನ್ನು ಹಚ್ಚಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು 3 ಅಂಗುಲ ಉದ್ದ ಹೆಬ್ಬರಳಿನ ದಪ್ಪ ಕತ್ತರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದೊಂದು ತುಂಡನ್ನು ಹಿಡಿದು ಎರಡೂ ಕೈಯಲ್ಲಿ ದಾರದ ಹಾಗೆ ಎಳೆಯಿರಿ. ದಾರದ ಹಾಗೆ ಬಂದ ಕೂಡಲೆ ಒಂದು ಕೋಲಿನ ಮೇಲೆ ಒಣ ಹಾಕಿರಿ. ಇದನ್ನು 24 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಒಣಗಿಸಿ. ಇದನ್ನು ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಉಪಯೋಗಿಸ ಬಹುದು. ಲವಂಗ ಅಥವಾ ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟರೆ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ.

- ಮೇಲೆ ಮಾಡಿದ ಶಾವಿಗೆಯನ್ನು 1 ಅಂಗುಲ ಉದ್ದ ಕತ್ತರಿಸಿ, 1 ಟೀ. ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ನಸು ಕೆಂಪು ಆಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.

- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಕರೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

- 1 ಲೀಟರ ಹಾಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಕೇಸರಿ ಹಾಕಿ, ಹುರಿದ ಶಾವಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.

- ಸಕ್ಕರೆ ಬದಲು, ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿ ಕೂಡ ಹಾಕಬಹುದು.

- 8-10 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಆಗುತ್ತದೆ.

1.1 ಗಸಗಸೆ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗಸಗಸೆ - 1 ಕಪ್
2. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಟೀ. ಚಮಚ
3. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1
4. ಏಲಕ್ಕಿ - 5
5. ಸಕ್ಕರೆ / ಬೆಲ್ಲ - 2.5 ಕಪ್

- ಒಂದು ಕಪ್ ಗಸಗಸೆಯನ್ನು ಘಂ ಎಂದು ಚಟಚಟ ಅನ್ನುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- 1 ಟೀ. ಚಮಚ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ.
- 1 ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ, ತೆಂಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕು ಅಥವಾ 4 ಕಪ್ ಡೈರಿ ಹಾಲನ್ನಾದರು ಬಳಸಬಹುದು.
- ಗಸಗಸೆ, ಅಕ್ಕಿ, ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಬೇಕು.
- ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿರುವ ಪದಾರ್ಥ, ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಸಣ್ಣ ಹುರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಮಧ್ಯೆ ಮಧ್ಯೆ ಕಲಕುತ್ತಿರಬೇಕು ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಗಂಟು ಆಗುತ್ತದೆ.
- ಬೇಕಾದರೆ ಕುದಿಯವಾಗ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕಚೂರು ಜಾಕಾಯಿ ಮತ್ತು 2 ಲವಂಗ ಹಾಕಬಹುದು.
- ತೆಂಗಿನಹಾಲಿನ ಬದಲು ಡೈರಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿದರೆ, ಅದನ್ನು ಮೊದಲೆ ಕಾಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- 8 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಆಗುತ್ತದೆ.

1.2 ರವೆ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಶಾವಿಗೆ ರವೆ : 1/2 ಕಪ್
2. ತುಪ್ಪ : 2 ಟೀ. ಚಮಚ
3. ದ್ರಾಕ್ಷಿ : 20
4. ಗೋಡಂಬಿ : 10 - ಸಣ್ಣನೆ ಚೂರು ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
5. ಹಾಲು : 3/4 ಲೀಟರ್
6. ಸಕ್ಕರೆ : 2 ಕಪ್
7. ಏಲಕ್ಕಿ : 5 ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
8. ಕೇಸರಿ : 8 ದಳ - ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

- ರವೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಫಂ ಎಂದು ವಾಸನೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- 3/4 ಲೀಟರ್ ಹಾಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹುರಿದ ರವೆಗೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ, ಗಂಟುಗಳಿಲ್ಲದೆ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಕಲಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಮತ್ತಷ್ಟು ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ, ಮಿಕ್ಕ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಜೊತೆಗೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕೇಸರಿ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಹುರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ 2 ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ.
- 2 ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ, ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.
- 8 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಆಗುತ್ತದೆ.

1.3 ಅಕ್ಕಿ-ಕಡಲೆ ಬೀಳೆ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ : 1 ಕಪ್
2. ಕಡಲೆ ಬೀಳೆ : 1/2 ಕಪ್
3. ತುಪ್ಪ : 1/2 ಟೀ. ಚಮಚ
4. ಲವಂಗ : 2
5. ಗಸಗಸೆ : 1/4 ಕಪ್
6. ತೆಂಗಿನತುರಿ : 1 ಕಪ್
7. ಅಕ್ಕಿ : 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ (ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ)
8. ಏಲಕ್ಕಿ : 4
9. ಸಕ್ಕರೆ : 3 ಕಪ್ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ(ತುರಿದ ಬೆಲ್ಲ) 2 ಕಪ್

- 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಕಡಲೆಬೀಳೆಯನ್ನು ಫಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಹುರಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆಬೀಳೆ ಮೇಲೆ 2 ಅಂಗುಲ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೇಯುವಾಗ 2 ಲವಂಗ ಹಾಕಿ.
- 1/4 ಕಪ್ ಗಸಗಸೆಯನ್ನು ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ನೆಂದ ಅಕ್ಕಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಗಸಗಸೆ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ.
- ಬೆಂದ ಅಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆಬೀಳೆಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ.
- 8 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಸೂಚನೆ: ಗಸಗಸೆ ಬದಲು ಕೇವಲ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೂಡ ಮಾಡಬಹುದು.

1.4 ಬತ್ತದ ಅರಳಿನ ಪಾಯಸ / ಅವಲಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹಾಲು - 1 ಲೀಟರ್
2. ತೆಂಗಿನತುರಿ - 1 ಕಪ್
3. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 8
4. ಗೋಡಂಬಿ - 4
5. ಏಲಕ್ಕಿ - 4 (ಪುಡಿ ಮಾಡಿ)
6. ಬತ್ತದ ಅರಳು - 1/2 ಲೀಟರ್
7. ಸಕ್ಕರೆ - 2.5 ಕಪ್
8. ತುಪ್ಪ - 1/2 ಟೀ. ಚಮಚ

- 1 ಲೀಟರ್ ಹಾಲನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವ ವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಿ.
- 1/2 ಟೀ. ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಕರದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಬತ್ತದ ಅರಳನ್ನು ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹಾಲು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಅರಳು, 2.5 ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಒಂದಾದ ನಂತರ ಒಂದನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ.

ಸೋಚನೆ: ಬತ್ತದ ಅರಳಿನ ಬದಲು 1 ಕಪ್ ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಬಹುದು. ಮಿಕ್ಕ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು, ವಿಧಾನ ಎಲ್ಲಾ ಅದೇ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.

ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಂದು ಸಾರಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ನೀರನ್ನು ಬಸೆದು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಕುವುದು.

1.5 ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್ (ಸಣ್ಣನೆ ಅಕ್ಕಿ ಉತ್ತಮ)
2. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ. ಚಮಚ
3. ಹಾಲು - 1/2 ಲೀಟರ್
4. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 10
5. ಗೋಡಂಬಿ - 5
6. ಎಲಕ್ಕಿ - 5 (ಪುಡಿ)
7. ಕೇಸರಿ - 4 ದಳ
8. ಸಕ್ಕರೆ - 3 ಕಪ್

- ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಕರಿದು, ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಅದೇ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ, ಸಣ್ಣನೆ ಹುರಿಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ಹುರಿದರೊ ಸಹ ಅಕ್ಕಿ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಇರಬೇಕು.
- ಹಾಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕೇಸರಿ, ೩ ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ 2 ಬಾರಿ ಕುದಿಸಿ.
- 8-1 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಆಗುತ್ತದೆ.

1.6 ಅಪ್ಪೆ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಶಾವಿಗೆ ರವೆ : 1 ಕಪ್
2. ಉಪ್ಪು : ಒಂದು ಚುಟಕೆ
3. ತುಪ್ಪು : 250 ಗ್ರಾಂ
4. ದ್ರಾಕ್ಷಿ : 20
5. ಗೋಡಂಬಿ : 10
6. ಹಾಲು : 1 ಲೀಟರ್
7. ಏಲಕ್ಕಿ : 6 (ಪುಡಿ)
8. ಕೇಸರಿ : 6 ದಳ (ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ)
9. ಸಕ್ಕರೆ : 2.5 ಕಪ್

- ಶಾವಿಗೆ ರವೆ 1 ಕಪ್, 1 ಚುಟಕೆ ಉಪ್ಪು, 1 ಟೀ. ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ಜಿ ನಿಮಿಷ ನೆಂದ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕುಟ್ಟಬೇಕು.
- ಚಿಕ್ಕ, ಚಿಕ್ಕ ಪೂರಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಅದನ್ನು ತುಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಕರಿಯುವುದು.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಕರೆದಿಡುವುದು.
- 1 ಲೀಟರ್ ಹಾಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಪೂರಿಯನ್ನು ತುಂಡು ಮಾಡಿ (ಒಂದು ಪೂರಿಯನ್ನು 6 ಓಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ) ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಕಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕೇಸರಿ ಎಲ್ಲಾ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಇನ್ನೊಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ.
- 8-10 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಆಗುತ್ತದೆ.

1.7 ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹೆಸರುಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
2. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ. ಚಮಚ
3. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 10
4. ಗೋಡಂಬಿ - 5
5. ಬೆಲ್ಲ - 1/2 ಕಪ್
6. ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಕಪ್
7. ಎಲಕ್ಕಿ - 6 (ಪುಡಿ)

- ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಘಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ.
- 4 ಅಂಗುಲ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ.
- ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಬೆಂದ ಹೆಸರುಬೇಳೆಗೆ, ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ, 1/2 ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಕರೆದು, ಹೆಸರುಬೇಳೆಗೆ ಹಾಕಿ. 1 ಕುದಿ ಕುದ್ದ ಮೇಲೆ ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಇನ್ನೊಂದು ಸರಿ ಕುದಿಸಿ.
- 8-10 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಆಗುತ್ತದೆ.

1.8 ಕಡಲೆ ಬೇಲೆ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಬೇಲೆ	: 1 ಕಪ್
2. ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	: 1 ಕಪ್
3. ಬೆಲ್ಲ	: 1.5 ಕಪ್
4. ದ್ರಾಕ್ಷಿ	: 10
5. ಗೋಡಂಬಿ	: 10
6. ಎಲಕ್ಕಿ	: 6 ಪುಡಿ
7. ಲವಂಗ	: 4

- ಕಡಲೆಬೇಲೆಯನ್ನು 5 ಅಂಗುಲ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಬೇಯುವಾಗ ಲವಂಗ ಹಾಕಿ.
- ಬೆಂದ ಮೇಲೆ, ಇನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿರುವಾಗ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಎಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ. ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಹಾಕಿ.
- ಈ ಪಾಯಸ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

1.9 ಕುಸುಮೆ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕುಸುಮೆ - 1 ಕಪ್
2. ತೆಂಗಿನತುರಿ - 1 ಕಪ್
3. ಎಲಕ್ಕಿ - 8 (ಪುಡಿ)
4. ಸಕ್ಕರೆ - 1.5 ಕಪ್

- ಕುಸುಮೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಸಿ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಹುರಿದ ಕುಸುಮೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮೇಲೆ ಟೀ ಫಿಲ್ಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಫಿಲ್ಟರ್ ಮಾಡಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ.
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ.
- ಫಿಲ್ಟರ್ ಮಾಡಿದ ಕುಸುಮೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ, 1.5 ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಕುದಿಸಿ, ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಇನ್ನೊಂದು ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ.
- 7-8 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಮಾಡಬಹುದು.

1.10 ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ	- 1 ಕಪ್
2. ತುಪ್ಪ	- 1 ಟೀ. ಚಮಚ
3. ಹಾಲು	- 0.5 ಲೀಟರ್
4. ಸಕ್ಕರೆ	- 1.5 ಕಪ್
5. ಎಲಕ್ಕಿ	- 6 (ಪುಡಿ)
6. ದ್ರಾಕ್ಷಿ	- 10
7. ಗೋಡಂಬಿ	- 8
8. ಕೇಸರಿ	- 6 ಎಸಳು

- ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪಟ ಪಟ ಹುರಿಯಿರಿ.
- 2 ಅಂಗುಲ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಹಾಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ, ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗಲೇ, ಬೆಂದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ (ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ, ಹಾಲು ಎರಡೂ ಬಿಸಿ ಇರಬೇಕು), ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಎಲಕ್ಕಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕೇಸರಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರೆದುಹಾಕಿ.
- 8-10 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಆಗುತ್ತದೆ.

1.11 ಗೋದಿ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗೋದಿ - 0.5 ಕೆ.ಜಿ (ಬನಸಿ ಗೋದಿ)
2. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ. ಚಮಚ
3. ತೆಂಗಿನತುರಿ - 1 ಕಪ್
4. ಸಕ್ಕರೆ - 2 ಕಪ್
5. ಹಾಲು - 1 ಕಪ್
6. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 10
7. ಗೋಡಂಬಿ - 8
8. ಏಲಕ್ಕಿ - 6 (ಪುಡಿ)

- ಗೋದಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಚುಮುಕಿಸಿ ಕಲಿಸಿ, ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ, ತರಿ ಮಾಡಿ (ದಪ್ಪ ಸಾಸಿವೆ ಗಾತ್ರದ ತರಿ), ಹೊಟ್ಟನ್ನು ಬೇರೆ ಮಾಡಿ, ತರಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಗೋದಿ ತರಿಯನ್ನು 1 ಟೀ. ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಗೋದಿ ತರಿಯನ್ನು 4 ಅಂಗುಲ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ತೆಂಗಿನತುರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಗೋದಿ ತರಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- 6 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಆಗುತ್ತದೆ.

1.12 ಬಟವಿ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಶಾವಿಗೆ ರವೆ - 1 ಕಪ್
2. ಉಪ್ಪು - 1 ಚುಟಕೆ
3. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ. ಚಮಚ
4. ಹಾಲು - 1 ಲೀಟರ್
5. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 10
6. ಗೋಡಂಬಿ - 8
7. ಏಲಕ್ಕಿ - 8 (ಪುಡಿ)
8. ಸಕ್ಕರೆ - 2.5 ಕಪ್

- ಶಾವಿಗೆ ರವೆಯನ್ನು, ಚುಟಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುಟ್ಟಿ, ನಾದಿ, ಒಂದೊಂದು ಎಳೆ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದನ್ನು ಒಂದೊಂದು ಗೋದಿ ಕಾಳಿನ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಚೆರು ಮಾಡಿ ಒಂದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಣ ಹಾಕಿ. 24 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಒಣಗಲಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಫಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ.
- 1 ಲೀಟರ್ ಹಾಲನ್ನು ಕುದಿಸಿ. ಬಟವಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಬೆಂದ ಬಟವಿಗೆ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, 2.5 ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.

1.13 ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಪಾಯಸ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ - 5
2. ಸಕ್ಕರೆ - 1.5 ಕಪ್
3. ಹಾಲು - 1/2 ಲೀಟರ್
4. ಏಲಕ್ಕಿ - 4 ಪುಡಿ

- ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- 1/2 ಲೀಟರ್ ಹಾಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ.
- ಬೆಂದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗೆ ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.
- 3 ಕಪ್ ಪಾಯಸ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಸಿಹಿ ಅಂಥಿಗಲು

2.0 ಸಜ್ಜಿಗೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಶಾವಿಗೆ ರವೆ - 1 ಕಪ್
2. ತುಪ್ಪ - 1/2 ಕಪ್ + 2 ಟೇ.ಚಮಚ
3. ಸಕ್ಕರೆ - 1 ಕಪ್
4. ಹಾಲು - 2.5 ಕಪ್
5. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 10
6. ಗೋಡಂಬಿ - 8
7. ಏಲಕ್ಕಿ - 6 (ಪುಡಿ)
8. ಲವಂಗ - 5
9. ಕೇಸರಿ - 8 ದಳ

- 2 ಟೇ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಲವಂಗವನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಅದೇ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಶಾವಿಗೆ ರವೆಯನ್ನು ಫಂ ಎನ್ನುವ ಹಾಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಹಾಲನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ, ಕುದಿಯುವ ಹಾಲಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಹುರಿದ ರವೆಯನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಕುತ್ತ ಹಾಲನ್ನು ಕಲಕುತ್ತಿರಿ.
- ರವೆ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕೇಸರಿ, ಲವಂಗ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.

- : ಸೂಚನೆ: 1. ರವೆ ಬೇಯುವಾಗ ಪೈನಾಪಲ್ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಬಹುದು (ಲವಂಗ, ಕೇಸರಿ ಹಾಕಬಾರದು).
2. ರವೆ ಬೇಯುವಾಗ ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಬಹುದು (ಲವಂಗ, ಕೇಸರಿ ಹಾಕಬಾರದು).

ಈ ಅಳತೆಯಲ್ಲಿ 3-4 ಕಪ್ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ.

2.1 ಅನ್ನದ ಕೇಸರಿ ಭಾತ್

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್
2. ತುಪ್ಪ - 1 ಕಪ್ + 1 ಟೀ.ಚಮಚ + 1 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 10
4. ಗೋಡಂಬಿ - 8
5. ಲವಂಗ - 4
6. ಕೇಸರಿ - 5 ದಳ
7. ಏಲಕ್ಕಿ - 6 (ಪುಡಿ)
8. ಸಕ್ಕರೆ - 1 ಕಪ್

- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು, 3 ಕಪ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಬೇಯುವಾಗಲೇ 1 ಕಪ್ ತುಪ್ಪ , ಕೇಸರಿ ದಳ ಹಾಕಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಲವಂಗವನ್ನು ಕರೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಅಕ್ಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ 1 ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ , ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ , ಲವಂಗ ಹಾಕಿ.
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದು ಒಂದು ಮುದ್ದೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಆಗ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ.
- 4 ಕಪ್ ಕೇಸರಿ ಭಾತ್ ಆಗುತ್ತದೆ.

2.2 ಸಕ್ಕರೆ ಪೂಂಗಲ್

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹೆಸರುಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
2. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್
3. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟಲು
4. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 15
5. ಗೋಡಂಬಿ - 10
6. ಏಲಕ್ಕಿ - 8 (ಪುಡಿ)
7. ಲವಂಗ - 6
8. ತುಪ್ಪ - 1.5 ಕಪ್ + 1 ಟೇ.ಚಮಚ
9. ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ - 2 ಕಪ್

- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆ ಇಡಿ.
- ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಫಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ.
- 1 ಟೇ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಲವಂಗವನ್ನು ಕರಿಯಿರಿ.
- ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಇದು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಂದಾಗಲೇ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆಂದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಕರಿ ತುರಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಕೇವಲ ಬಿಳಿ ತುರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಬೆಂದ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಗೆ ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ, ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿದ್ದ ಕೊಬ್ಬರಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿ, ಒಂದು ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ.

2.3 ಹುಗ್ಗಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹೆಸರುಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
2. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್
3. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ - 1 ಕಪ್ (ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ)
4. ಅರಿಶಿನ - 1 ಚುಟಿಕೆ
5. ಉಪ್ಪು - 1 ಚುಟಿಕೆ
6. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 15 **
7. ಗೋಡಂಬಿ - 10 **
8. ಲವಂಗ - 5 ** (** 6, 7 ಮತ್ತು 8 - 1 ಟೀ. ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ)
9. ಮೆಣಸು - 10 ಪುಡಿ
10. ಜೀರಿಗೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಪುಡಿ.
11. ರೀಫೈನ್ಡ್ ಎಣ್ಣೆ - 1 ಕಪ್

- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ. ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಫಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಬೇಯುವಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಇಟ್ಟು ಕೇವಲ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ನೆನೆಯುತ್ತಿರುವ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ.
- ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಬೇಳೆ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ಕೊಬ್ಬರಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಲವಂಗ, ಮೆಣಸು+ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ.
- ಇದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕಿದ ಮೇಲೆ, ರೀಫೈನ್ಡ್ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.

- : ಸೂಚನೆ: 1) ಹುಗ್ಗಿಯನ್ನು ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದು.
2) ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದು.
3) ಗೊಜ್ಜು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದು.

1 ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಹುಣಿಸೆ ರಸ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. 1 ಪಾತ್ರೆಗೆ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಹುಣಿಸೆ ರಸ, 1 ಚುಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, 1 ಚುಟಿಕೆ ಅರಿಶಿನ, 1 ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ, 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.

2.4 ಹಯಗ್ರೀವ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
2. ಗಸಗಸೆ - 1/2 ಕಪ್
3. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು
4. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 10
5. ಗೋಡಂಬಿ - 8
6. ಏಲಕ್ಕಿ - 8 (ಪುಡಿ)
7. ಲವಂಗ - 6
8. ತುಪ್ಪ - 1 ಕಪ್

- ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು - 3.5 ಕಪ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಮುದ್ದೆ ಆಗಬಾರದು.
- ಗಸಗಸೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಇಡಿ.
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಇಡಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಲವಂಗವನ್ನು 1 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರೆದಿಡಿ.
- ಬೆಂದ ಕಡಲೆಬೇಳೆಗೆ 1 ಕಪ್ ತುಪ್ಪ, ಗಸಗಸೆ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.

2.5 ತೋಗರಿಬೇಳೆ ಹೂರಣ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೋಗರಿಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
2. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 8
3. ಗೋಡಂಬಿ - 5
4. ಏಲಕ್ಕಿ - 4 (ಪುಡಿ)
5. ಜಾಕಾಯಿ - 1 ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಗಾತ್ರ (ಪುಡಿ)
6. ಬೆಲ್ಲ/ಸಕ್ಕರೆ - 1.25 ಕಪ್
7. ತುಪ್ಪ - 1 ಕಪ್ + 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ತೋಗರಿಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಳೆ ಬೇಳೆ ಕಾಣಿಸದ ಹಾಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು 1 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರೆದಿಡಿ.
- ಬೆಂದ ಬೇಳೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ, ತುಪ್ಪ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಜಾಕಾಯಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಇದು ಸ್ವಲ್ಪ ಇದ್ದ ಹಾಗೆ ಇರುತ್ತದೆ.

ಭಕ್ತಗಳು

3.0 ಮೈಸೂರ್ ಪಾಕ್

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು - 1 ಕಾಫೀ ಕಪ್
2. ಸಕ್ಕರೆ - 2 “ “
3. ತುಪ್ಪ - 2.25 ಕಪ್

- ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜರಡಿ ಅಡಿ. ಅದು ಬೆಳ್ಳಗಿದ್ದರೆ ಒಂದು ಚುಟುಕೆ ಅರಿಶಿನ ಬೆರೆಸಿ.
- ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕಲಕುತ್ತಿರಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕರಗಬೇಕು.
- ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿ ನೀರಾದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಕಲಕುತ್ತಿರಬೇಕು.
- ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಬೇಕು, ಕೈ ಬಿಡದ ಹಾಗೆ ಕಲಕುತ್ತಿರಬೇಕು.
- 15-20 ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಟೊಳ್ಳು ಟೊಳ್ಳು ಬಿಡಲು ಶುರು ಆಗುತ್ತದೆ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಟೊಳ್ಳು ಬಿಡಲು ಶುರುವಾದಾಗ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಮ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಹಾಕುವ ತಟ್ಟೆಗೆ ಮೊದಲೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿರಬೇಕು.
- 5 ನಿಮಿಷಗಳು ಆದ ಮೇಲೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಬಹುದು.
- ಈ ಅಳತೆಯಲ್ಲಿ 10-12 ಮೈಸೂರ್ ಪಾಕ್ ಆಗುತ್ತದೆ.

3.1 ಕೊಬ್ಬರಿ ಮಿಠಾಯಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ : 1
2. ಸಕ್ಕರೆ : ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಅಳತೆಯ 3/4 ಅಳತೆ ಸಕ್ಕರೆ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ
3. ಹಾಲು : 1 ಕಪ್
4. ಏಲಕ್ಕಿ : 5 – 6 (ಮಡಿ)

- ತೆಂಗಿನ ಕಾಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾರು ತೆಗೆದು ತೊಳೆಯಿರಿ. ಒಡೆದು ಪುನಃ ಒಳ ಹೊರ ಭಾಗಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಕೇವಲ ಬಿಳಿ ತುರಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ತುರಿಯಾಗಿ ತುರಿಯಿರಿ.
- ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಅಳತೆಯ 3/4 ಅಳತೆ ಸಕ್ಕರೆ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ (ಎರಡು ಗುಡ್ಡೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಒಂದು ಗುಡ್ಡೆ ಸಕ್ಕರೆ).
- ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡನ್ನು ಬೆರಸಿ 1 ಕಪ್ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ. ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಬೇಕು, ಕೈ ಬಿಡಬಾರದು.
- 20-25 ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಎಲ್ಲಾ ಒಂದು ಉಂಡೆ ತರಹ ಆದಾಗ ಪಾತ್ರೆಯಿಂದ ಬಿಡುತ್ತಿರುತ್ತದೆ.
- ಆಗ ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬಗ್ಗಿಸಿ ಸಮಾ ಮಾಡಿರಿ.
- 5 ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.
- ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಮಡಿ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸುವ ಮುನ್ನ ಹಾಕಬಹುದು.

3.2 ರವೆ ಉಂಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಚಿರೋಟಿ ರವೆ : 1 ಪಾವು
2. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ : 1 ಪಾವು
3. ದ್ರಾಕ್ಷಿ : 30
4. ಗೋಡಂಬಿ : 25
5. ಏಲಕ್ಕಿ : 10 (ಪುಡಿ)
6. ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ : 1.25 ಪಾವು
7. ಹಾಲು : 1 ಕಪ್
8. ತುಪ್ಪ : 4 ಟೀ.ಚಮಚ + 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಚಿರೋಟಿ ರವೆಯನ್ನು ಘಂ ಎನ್ನುವ ಹಾಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಬಿಳೇ ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ತುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು 1 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹುರಿದ ರವೆ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರಸಿರಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ , ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಸಕ್ಕರೆ, 4 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ರವೆಗೆ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರಸಿರಿ.
- 1 ಕಪ್ ಹಾಲಿಗೆ, 1/2 ಕಪ್ ನೀರು ಬೆರಸಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿರುವ ರವೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದು ಬೇರೆ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿರಿ.
- ಒಟ್ಟಿಗೆ ಎಲ್ಲಾ ರವೆಗೆ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಬಾರದು.

3.3 ಗುಳಪಾವಟೆ / ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಶಾವಿಗೆ ರವೆ : 1 ಪಾವು
2. ಹಸಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ : 1 1/2 ಪಾವು
3. ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿ : 1 1/2 ಪಾವು
4. ತುಪ್ಪ : 2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಶಾವಿಗೆ ರವೆಯನ್ನು ಫಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ.
- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ತುರಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಿ.
- ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿದ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತಿಳಿಪಾಕ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಾದ ಮೇಲೆ ಹುರಿದ ರವೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ.
- ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕೆದಕಿರಿ.
- ಒಂದು ಮೆತ್ತನೆ ಉಂಡೆ ಆದಾಗ, ಕೈ ಒದ್ದೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮುಟ್ಟಿದರೆ ಕೈಗೆ ಅಂಟಬಾರದು. ಆವಾಗ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.
- ಬೇಕಾದರೆ ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ.

ಸೂಚನೆ: ರವೆ ಬದಲು ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿದು, ಬಾಕಿ ಸಾಮಾನುಗಳೆಲ್ಲಾ ಅದೇ ಅಳತೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ ಮಾಡಬಹುದು.

3.4 ಬೇಳೆ ಹೊರಣದ ಹೋಳಿಗೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೊಗರಿಬೇಳೆ : 1 ಪಾವು
2. ಹಸಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ : 1 ಬಟ್ಟಲು
3. ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ : 1 ಪಾವು
4. ಏಲಕ್ಕಿ : 8 ಪುಡಿ
5. ಶಾವಿಗೆ ರವೆ : 1 ಪಾವು + 2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು : 1 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಉಪ್ಪು : 1 ಚುಟಕೆ
8. ಅರಿಶಿನ : 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಎಣ್ಣೆ : 10 – 15 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಬೇಳೆಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರೆನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಬೇಳೆ ನುಣ್ಣಗೆ ಬೇಯಲಿ, ನೀರು ಉಳಿಯಬಾರದು.
- ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ತುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ.
- ಬೆಂದ ಬೇಳೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ, ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಬೆರಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಬೆಂದ ಹೊರಣವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ.
- ಶಾವಿಗೆ ರವೆ, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಎಲ್ಲಾ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಳಕವಾಗಿ ಕಲಸಿ.
- 15 ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ, ಇದರ ಮೇಲೆ 10 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಹಿಟ್ಟಿನ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ನಿಲ್ಲಬೇಕು.
- ಹೊರಣವನ್ನು ಒಂದು ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- 15 ನಿಮಿಷಗಳು ನೆಂದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪೊರಿ ಮಾಡುವಷ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅಂಗೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದು ಹೊರಣದ ಒಂದು ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಹೊರಣವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ. ಆ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಮೇಲೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ.
- ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ.
- ತುಪ್ಪು , ಹಾಲು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದು.
- 12 ಹೋಳಿಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಕಾಬೂಲ್ ಕಡಲೆ ಕಾಳಿನ ಹೊರಣ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಾಬೂಲ್ ಕಡಲೆ - 1 ಪಾವು
2. ಸಕ್ಕರೆ - 1 ಪಾವು
3. ಏಲಕ್ಕಿ - 10 (ಪುಡಿ)
 - ಕಾಬೂಲ್ ಕಡಲೆಯನ್ನು 4 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ.ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬೇಯಿಸಿ.
 - ಬೆಂದ ಕಾಳಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯಿರಿ, ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಆ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ, ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿಯಿರಿ, ಹೊರಣ ತಯಾರಾಗಿದೆ.

- ಬಾಕಿ ಹೋಲಿಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ, ಬೇಳೆ ಹೊರಣ ಹೋಲಿಗೆ ಮಾಡುವ ಹಾಗೆ.

3.5 ಕಾಯಿ ಹೋಳಿಗೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ - 1
2. ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ - 1 ಹಿಡಿ
3. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಟೀ. ಚಮಚ
4. ಏಲಕ್ಕಿ - 8 (ಪುಡಿ)

- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 15 ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ.
- ಅಕ್ಕಿ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಇದನ್ನು ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ (ಹುರಿಯುವ ಹದ - ನೀರು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹೊರಣ ಮುಟ್ಟಿದರೆ ಕೈಗೆ ಅಂಟಬಾರದು).
- ಹೊರಣ ಆದ ಮೇಲೆ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ.
- ಉಂಡೆ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ, ಮಿಕ್ಸ ಮಾಡಿ.
- ಬಾಕಿ ವಿಧಾನ ಬೇಳೆ ಹೊರಣದ ಹಾಗೆ.

3.6 ಕೊಬ್ಬರಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ದೊಡ್ಡ ಗಿಟಕು
2. ಬೂರ ಸಕ್ಕರೆ - 3/4 ಪಾವು (ಬಿಳಿ)
3. ಎಲಕ್ಕಿ - 10 ಪುಡಿ

- ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಕರಿ ತುರಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಕೇವಲ ಬಿಳಿಯ ತುರಿ ತುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಬೂರ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿಯಿರಿ.
- ಕೊಬ್ಬರಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಎಲಕ್ಕಿ ಎಲ್ಲಾ ಬೆರಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಹಾಕಿ, ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ (ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ)
- ಹೋಳಿಗೆ ಲಟ್ಟಿಸುವ ಪದಾರ್ಥ (ಬೇರೆ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡುವ ಹಾಗೆ)
- ಎರಡು ಪೂರಿ ಮೇಲೆ, ಕೆಳಗೆ, ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿರಿ. ಮೈದಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಸುಡುವಾಗ ಹೋಳಿಗೆಯನ್ನು ತೆಳ್ಳನೆ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತಿರುವ ಒಣ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒರೆಸಿ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹೋಳಿಗೆ ಆದ ಮೇಲೆ ತವ ಒರೆಸಿ.
- ಬಾದಾಮಿ ಹಾಲಿನ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

3.7 ಸಕ್ಕರೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬೂರ ಸಕ್ಕರೆ : 1 ಪಾವು
2. ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು : 1/4 ಪಾವು (ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ)
3. ಏಲಕ್ಕಿ : 10 (ಪುಡಿ)
4. ತುಪ್ಪ : ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಲು

- ಸಕ್ಕರೆ, ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಏಲಕ್ಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ನಿಂಬೆಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ.
- ಬಾಕಿ ವಿಧಾನ ಕೊಬ್ಬರಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹೋಳಿಗೆ ಹಾಗೆ.

3.8 ಕರಗಡುಬು

ಫಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಮೀಡಿಯಮ್

1 ಬಟ್ಟಲು ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಕೊಬ್ಬರಿಯ 1/2 ಅಳತೆಯಷ್ಟು ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ (10), 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಗಸಗಸೆಯನ್ನು ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿ, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಹೊರಣ : 1 ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟಲು ಹಸಿ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯ 1/2 ಅಳತೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ(10) ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿದ ಮೇಲೆ ಇನ್ನು 10 ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ.

ಮಸಿ ಕಡುಬು :

1 ಕಪ್ ಕಡಲೆಬೇಳೆ, 1 ಬಟ್ಟಲು ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ (10), ಲವಂಗ (ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳು-8), 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಚೂರುಗಳು, ಉತ್ತತ್ತಿ (2) ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳು, ಗೋಡಂಬಿ 5 (ಚೂರುಗಳು), ದ್ರಾಕ್ಷಿ 8, ಬಾದಾಮಿ 5 (ಚೂರುಗಳು).

ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಕಲ್ಲು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬಾಕಿ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ (ನುಣ್ಣಗೆ), ಬೆಲ್ಲ 1.5 ಕಪ್ ಹಾಕಿ, ಹೊರಣ ಮಾಡಿ, ಹದ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕಿ, ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.

ಲಟ್ಟಿಸುವ ಹಿಟ್ಟು :

1.5 ಕಪ್ ಶಾವಿಗೆ ರವೆ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಮೈದಹಿಟ್ಟು, 1 ಚುಟುಕೆ ಉಪ್ಪು, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪು, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಪೂರಿಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ, 10 ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಆಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕುಟ್ಟಿ.

ಪೊರಿ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಫಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಮೀಡಿಯಮ್ ಇಟ್ಟು ಬೇಕಾದ ಆಕಾರ ಮಾಡಿ, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು.

3.9 ಕುಚ್ಚಿದ ಕಡುಬು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್
2. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಉಪ್ಪು - 1 ಚುಟಕೆ
4. ಮೈದಾ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- 1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿನ 10 ನಿಮಿಷಗಳಷ್ಟು ನೆನಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ನೀರಲ್ಲಾ ಬಿಸಿದು, ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ, ನುಣ್ಣಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿ, ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು, ನುಣ್ಣಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿ.
- 1 ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಕುದಿಸಿ, 1 ಚುಟುಕೆ ಉಪ್ಪು , 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ.
- ಇದು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗಲೇ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿದ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಜೊತೆ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಬೆರೆಸಿ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ. 5 ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳಸಿ, ಒಂದು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ. ಒಂದು ತೆಳುವಾದ ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿಡಿ.
- ಹೊರಣ (ಮಾಮೂಲಿನಂತೆ)
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಪೂರಿ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಹೊರಣ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ. ಒಂದು ಸಲ 10 ಕಡುಬು ಆದ ಮೇಲೆ ಕುಕ್ಕರನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು 8 ನಿಮಿಷಗಳಷ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ. ವೇಟರ್ ಇಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಬೇಡಿ.
- ಲಟ್ಟಿಸದ ಕಡುಬುಗಳು, ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ಬೇಯಿಸುವವರೆಗೂ ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿಡಿ.
- ಒಣ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: 1 ಕಪ್ ಒಣ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು (ತಲೆ ಒಡೆದು) ಅದರ ಮೇಲೆ ಗೋಪುರವಾಗಿ ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ - ಬಾಕಿ ವಿಧಾನ ಮೇಲಿನಂತೆಯೇ.

3.10 ಕಾರದ ಕುಚ್ಚಿದ ಕಡುಬು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
2. ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಕಪ್ (ತುರಿ)
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಇಂಗು - “ “
6. ಉಪ್ಪು - “ “
7. ಅರಿಶಿನ - 1 ಚುಟಕೆ

- ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು 1 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿ.
- ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಎಲ್ಲಾ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತರಿಯಾಗಿರಲಿ.
- ಮೊದಲು ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿ (ತರಿಯಾಗಿ), ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಕಿ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಮತ್ತೆ ಬೇರ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ.
- ಹಿಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಫಿಲ್ ಮಾಡಿ, ಮುಚ್ಚುವಾಗ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಣುವ ಹಾಗೆ ಬಿಡಿ.

3.11 ಶಂಕರ ಪೋಳಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹಾಲು - 1 ಕಪ್
2. ಸಕ್ಕರೆ - 1 ಕಪ್
3. ತುಪ್ಪ - 1 ಕಪ್
4. ಮೈದ - ಸುಮಾರು 4-5 ಕಪ್‌ಗಳು
5. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು

- ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು ಹಾಕಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಪೂರ್ತಿ ಕರಗಿದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ.
- ಮೇಲಿನ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮೈದಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ, ಚಪಾತಿಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಚಪಾತಿ ತರಹ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.
- ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಕಾರದ ಶಂಕರ ಪೋಳಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಮೈದ - 1 ಕಪ್
2. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
3. ಇಂಗು - 6 ಚುಟುಕೆ
4. ಕಾರದಮಡಿ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ತುಪ್ಪ - 1/2 ಕಪ್

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಮೇಲಿನಂತೆಯೇ.

ಸೊಚನೆ: ಸಿಹಿ ಶಂಕರ ಪೋಳಿ ಕರದ ಮೇಲೆ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಇರುತ್ತದೆ.

ಆದರೆ, ಕಾರದ ಶಂಕರ ಪೋಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೌನ್ ಆಗುತ್ತದೆ.

3.12 ಲಕ್ಕೋಟ್ ಹೋಳಿಗೆ

ಹೂರಣದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು - 1 ಕಪ್
2. ಉಪ್ಪು - 1 ಚುಟುಕೆ
3. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಕೊಬ್ಬರಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- ಗುಂಡಗೆ ಚಪಾತಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ, ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೂರಣ ಇಟ್ಟು ಚೌಕಾಗಿ ಮಾಡಿ.
- ಕಾವಲಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸುಡಿ.

3.13 ಬೇಸನ್ ಉಂಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು - 1 ಕಪ್
2. ತುಪ್ಪ - 3/4 ಕಪ್
3. ಪುಡಿ ಸಕ್ಕರೆ - 1 ಕಪ್
4. ಎಲಕ್ಕಿ - 10 ಪುಡಿ
5. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 10 (ನಿಮ್ಮ ಇಷ್ಟ)
6. ಗೋಡಂಬಿ - 10 (“ “)

- ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ತುಪ್ಪಹಾಕಿ ನಂತರ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ. ಇದು ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹಾಗೆ ಇರಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಘಂ ಅಂತ ವಾಸನೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣ ಬರುತ್ತದೆ. ಆಗಿದೆಯೋ ಇಲ್ಲವೋ ಎಂದು ನೋಡಲು, ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಹಾಕಿದರೆ (1 ಟೀ.ಚಮಚ) ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೋರೆ ಬರಬೇಕು. ಅಂದರೆ ಆಗಿದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ.
- ಬಾಂಡ್ಲೆಯನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ.
- ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಎಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಚೂರು ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಬೇಕಾದರೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ.
- ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.

3.14 ಸುಕ್ಕಿನ ಉಂಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1ಕಪ್
2. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1
3. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು - 1 1/4 ಕಪ್
4. ಎಲಕ್ಕಿ - 10 (ಪುಡಿ)

- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು 1/2 ಗಂಟೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ.
- ನೀರೆಲ್ಲಾ ಬಸಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ, ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ.
- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿಯಿರಿ. ಇದರ ಜೊತೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ರುಬ್ಬಿ.
- ಇದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ (ಒದ್ದೆ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಮುಟ್ಟಿದರೆ ಕೈಗೆ ಅಂಟಬಾರದು) ಅಂದರೆ ಆಗಿದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ.
- ಹೊರಣವನ್ನು ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ.
- ರುಬ್ಬಿದ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಬೋಂಡದ ಹಾಗೆ ಹೊರಣದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಅದ್ದಿ ಕರಿಯಿರಿ.

3.15 ಜಾಮೂನ್

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಜಾಮೂನ್ ಮಿಕ್ಸ್ - 250 ಗ್ರಾಂ
2. ಸಕ್ಕರೆ - 100 ಗ್ರಾಂ

- ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ 1" ನೀರು ನಿಲ್ಲುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ, ಎಳೆಪಾಕ ಮಾಡಿ.
- ನೀರು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಯಲಿ, ಒಂದು ಹನಿ ಕೆಳಗೆ ಹಾಕಿದರೆ ಅಲ್ಲೇ ನಿಲ್ಲಬೇಕು, ಹರಿಯಬಾರದು. ಅಂದರೆ ಪಾಕ ಆಗಿದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ. ಆಗ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.
- ಜಾಮೂನ್ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ, ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ, ಒಂದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಒದ್ದೆ ಬಟ್ಟೆ ಹೊದಿಸಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಇಟ್ಟು (ರೀಫೈನ್ಡ್ ಆಯಿಲ್) ಕರಿಯಿರಿ.
- ಕರೆದ ಜಾಮೂನ್ ಆರಲಿ, ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗಿರಲಿ ಆಗ ಜಾಮೂನಗಳನ್ನು ಪಾಕದೊಳಗೆ ಹಾಕಿ.
- 1 ಗಂಟೆ ನಂತರ ಕಪ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ, ನಂತರ ತಿನ್ನಿರಿ.

ಸೂಚನೆ: ಜಾಮೂನ್ ಬಿಸಿ ಇದ್ದಾಗ ಅಥವಾ ಪಾಕ ಬಿಸಿ ಇದ್ದಾಗ ಜಾಮೂನಗಳನ್ನು ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿದರೆ ಅದು ಒಡೆದು ಹೋಗುತ್ತದೆ.

3.16 ಸಜ್ಜುಪ್ಪ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ	- 1
2. ಬೆಲ್ಲ	- 1 ಹಿಡಿ + ಸ್ವಲ್ಪ
3. ಶಾವಿಗೆ ರವೆ	- 3/4 ಪಾವು
4. ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಉಪ್ಪು	- 1 ಚುಟಕೆ
6. ಏಲಕ್ಕಿ	- 10 (ಪುಡಿ)
7. ಎಣ್ಣೆ	- 4 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಎಣ್ಣೆ	- ಕರಿಯಲು

- ತೆಂಗಿನ ಕಾಯನ್ನು ತುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ, ನುಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಇದು ಪುಡಿ ಆದ ಮೇಲೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಒಂದು ಸರಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಇದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಒದ್ದೆ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಮುಟ್ಟಿದರೆ ಕೈಗೆ ಅಂಟಬಾರದು ಅಂದರೆ ಹೊರಣ ಆಗಿದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ. ತುಂಬ ಹುರಿಯಬಾರದು, ಹೊರಣ ಗಟ್ಟಿ ಆಗುತ್ತದೆ.
- ಹೊರಣ ಆದ ಮೇಲೆ ಕಣಕ, ಶಾವಿಗೆ ರವೆ, ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಎಲ್ಲವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ. ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಳಕನಾಗಿ ಇರಲಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ 3ಟೀ. ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನಯಲಿ.
- ಪೂರಿ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕಣಕ ತೊಗೊಂಡು ಒಂದು ತಟ್ಟೆ ಮೇಲೆ ಪೂರಿ ಹಾಗೆ ಕೈಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆ ಅದರ ಮೇಲೆ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ ಹೊರಣ ಇಟ್ಟು ಕಣಕವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ. ಮತ್ತೆ ಫ್ಲಾಟ್ ಆಗಿ ತಟ್ಟೆ, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

3.17 ಅಪೊಪ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಬೆಲ್ಲ - 1 ಪಾವು
3. ಗಸಗಸೆ - 1.5 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಏಲಕ್ಕಿ - 05 (ಪುಡಿ)

- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 20 ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ, ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ಜರಡಿ ಆಡಿ.
- ಬೆಲ್ಲನ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಪಾಕ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ಪ್ಲೇಟ್‌ಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಹನಿ ಪಾಕ ಹಾಕಿದರೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಆಗಬಾರದು, ಅಂದರೆ ಅಗಿದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ. ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ತೊಳಸಿ.
- ಗಸಗಸೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ, ಮತ್ತೆ ಪಾಕ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.
- ಇದು ತಂಬಿಟ್ಟಿನ ತರಹ ಇರುತ್ತದೆ.
- ಒಂದು ಬಾಳೆಎಲೆ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಗುಂಡಗೆ ತಟ್ಟೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಊದುತ್ತದೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಆಗುತ್ತಲು ತೆಗೆಯಿರಿ.

3.18 ಕಾಶಿ ಹಲ್ವ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬೂದಗುಂಬಳಕಾಯಿ - 1/2 ಕೆ.ಜಿ.
2. ಹಾಲು - 1/2 ಲೀಟರ್
3. ಸಕ್ಕರೆ - 1 ಪಾವು
4. ಖೋವ - 200 ಗ್ರಾಂ
5. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 20 (ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ)
6. ಗೋಡಂಬಿ - 20 (“ “)
7. ಏಲಕ್ಕಿ - 10 (ಪುಡಿ)
8. ಕೇಸರಿ - ಪುಡಿ ಮಾಡಿ (ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ)
9. ತುಪ್ಪ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಲತಿರುವ ಕುಂಬಳಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯದಲೆ ತುರಿಯಿರಿ, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದರೆ ತುರಿಯುವುದು ಕಷ್ಟ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಹಿಂಡಿ, ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಖೋವ ಹಾಕಿ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ.
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕೇಸರಿ ಹಾಕಿ ಕೆದಕಿ.
- ಎಲ್ಲ ಆದ ಮೇಲೆ 2 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಕಪ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ನೋಚನೆ: ಇದನ್ನು ಸಿಹಿ ಗುಂಬಳಕಾಯಿಯಲ್ಲೂ ಮಾಡಬಹುದು. ಆಗ ಸಕ್ಕರೆ 3/4 ಪಾವು ಹಾಕಿ. ಇದರಲ್ಲಿ ನೀರೇನೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಬಾಕಿ ವಿಧಾನ ಮೇಲಿನಂತೆಯೇ.

3.19 ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹಲ್ವ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕ್ಯಾರೆಟ್	- 1/4 ಕೆ.ಜಿ.
2. ಸಕ್ಕರೆ	- 2 ಕಪ್
3. ಹಾಲು	- 1 ಕಪ್
4. ಖೋವ	- 25 ಗ್ರಾಂ
5. ಗೋಡಂಬಿ	- 20 (ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ)
6. ದ್ರಾಕ್ಷಿ	- 15 (“ “)
7. ಏಲಕ್ಕಿ	- 6 (ಪುಡಿ)
8. ತುಪ್ಪ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ತಾಜಾ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಇರಬೇಕು.
- ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ನ್ನು ತೆಳ್ಳಗೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತುರಿಯಬೇಕು.
- ತುರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ನ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ (ಕುಕ್ಕರನಲ್ಲಿ) ಬೇಯಿಸಿ.
- ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಬೆಂದ ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ, ಹಾಲು, ಪಾಕ ಇಂಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಖೋವ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕಿ.
- ಎಲ್ಲಾ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.
- ಕಪ್‌ನಲ್ಲಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿ.

3.20 ಬಾದಾಮ್ ಬರ್ಫ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬಾದಾಮಿ - 250 ಗ್ರಾಂ
2. ಸಕ್ಕರೆ - 300 ಗ್ರಾಂ
3. ಖೋವ - 100 ಗ್ರಾಂ
4. ಏಲಕ್ಕಿ - 1 ಟೀಚಮಚ
5. ಕೇಸರಿ - 1 ಚುಟುಕೆ
6. ತುಪ್ಪ - 40 ಗ್ರಾಂ
7. ಹಾಲು - 1/2 ಕಪ್

- ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಕುದಿಯುವ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ (ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ನೀರಿನ ಜೊತೆ ಕುದಿಸಬೇಡಿ).
- 8-10 ನಿಮಿಷ ನೆನಸಿ, ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ.
- ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಪುನಃ ರುಬ್ಬಿ ಇದು ಗಟ್ಟಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಆಗಿರಬೇಕು.
- ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಕೇಸರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಾದ ಮೇಲೆ ಇದು ಬಾಂಡ್ಲೆಯನ್ನು ಬಿಡಲು ಶುರು ಆದಾಗ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.
- ಇಳಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಖೋವ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ, ಇದು ಬೆಚ್ಚಗೆ ಆದ ಮೇಲೆ ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಚ್ಚಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸುರಿದು, ಚಪಾತಿ ಲಟ್ಟಿಸುವ ಹಾಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಡೈಮಂಡ್ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.

3.21 ಬಾದಾಮ್ ಹಲ್ವ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬಾದಾಮಿ - 100 ಗ್ರಾಂ
2. ಸಕ್ಕರೆ - 4 ಕಪ್
3. ತುಪ್ಪ - 30 ಗ್ರಾಂ
4. ಏಲಕ್ಕಿ - 6 (ಪುಡಿ)
5. ಹಾಲು - 3 ಕಪ್
6. ಕೇಸರಿ - 10 ದಳ (ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ)

- ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 2 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿ, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯಿರಿ.
- ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಇದನ್ನು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ. ಇದು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕೆದಕುತ್ತಲೇ ಇರಿ. ಏಲಕ್ಕಿ, ಕೇಸರಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕಿ, ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.
- ಹಲ್ವ ಆಗಿದೆಯೋ ಇಲ್ಲವೋ ಎಂದು ಗೊತ್ತಾಗಲು - ಹಲ್ವ ಆಗಿದ್ದರೆ ಅದು ಬಾಂಡ್ಲೆ ಬಿಡುತ್ತಿರುತ್ತದೆ.

3.22 ಕಾಜು ಬರ್ಫಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗೋಡಂಬಿ - 100 ಗ್ರಾಂ
2. ಸಕ್ಕರೆ - 250 ಗ್ರಾಂ
3. ತುಪ್ಪ - 1/4 ಕಪ್
4. ಹಾಲು - 1/2 ಕಪ್

- ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ 1 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿ.
- ನೆಂದ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ತುಪ್ಪವನ್ನು ಕರಗಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ 1/2 ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯ ಮೇಲೆ ಇಡಿ.
- ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿದ ಮೇಲೆ ಗೋಡಂಬಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮತ್ತೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲೇ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ. 15-20 ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.
- ಇದು ಆಗಿದೆಯೋ ಇಲ್ಲವೋ ನೋಡಲು ಸ್ವಲ್ಪ ಗೋಡಂಬಿ ಮಿಕ್ಸಚರ್ ತೋಗೊಂಡು ತಣ್ಣಗಿರುವ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿದರೆ ಮೆತ್ತನೆ ಉಂಡೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರತುಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ.
- ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಚ್ಚಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಸಮನಾಗಿ ಹರಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.

3.23 ಲಾಡು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು	- 1 ಪಾವು
2. ಸಕ್ಕರೆ	- 1 ಪಾವು
3. ದ್ರಾಕ್ಷಿ	- 20
4. ಗೋಡಂಬಿ	- 20
5. ಲವಂಗ	- 8 (ಚೂರು ಮಾಡಿ)
6. ತುಪ್ಪ	- 4 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಎಣ್ಣೆ	- ಕರಿಯಲು (ರೀಫೈನ್ಡ್ ಅಯಿಲ್)
8. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ	- 2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಲವಂಗಗಳನ್ನು ಕರೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿ. ಅದು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಸೊಟಿನಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಪುನಃ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿದರೆ ದಾರದ ಹಾಗೆ ಬರಬೇಕು. ಇದೆ ಪಾಕದ ಅಳತೆ. ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಲಾಡು ತಟ್ಟೆಯನ್ನು (ಜಾಳಿ ಸೊಟು ಇದ್ದ ಹಾಗೆ ಇರುತ್ತದೆ) ಬಾಂಡ್ಲೆ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು 1 ಕಪ್ ಕಲಸಿ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಸೊಟಿನಿಂದ ಲಾಡು ತಟ್ಟೆಗೆ ಕಂಠಕ್ಕೆ ಹೊಡೆಯಿರಿ. ಕಾಳು ಗರಿಗರಿಯಾದ ಮೇಲೆ ತೆಗೆದು ಕಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಇದ್ದರೆ ಇಳಿಯುತ್ತದೆ.
- ಕಾಳು, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಲವಂಗ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ 15-20 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಪಾಕ ಹೀರಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.
- 15 ಉಂಡೆಗಳಾಗುತ್ತದೆ.

ಚಟ್ಪಿಗಳು

4.0 ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ಚಟ್ನಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 (ತುರಿಯಿರಿ)
2. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - ಬಿಡಿಸಿದ ಸೊಪ್ಪು 1 ಕಪ್
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 8-10 (ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ)
4. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಎಣ್ಣೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು - 2 ಟೀ.ಚಮಚ ರಸ

- ಮೊದಲು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಹುಣಿಸೆರಸ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ರುಬ್ಬಿ. ತುಂಬ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಬೇಡಿ.
- ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಚಟ್ನಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಇದನ್ನು ರಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿ, ಬೋಂಡ, ವಡೆ ಇವುಗಳ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸೂಚನೆ :

1. ಇದೇ ಚಟ್ನಿಗೆ 2 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಾಕಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಆಗ ಮೊದಲು ಹುರಿಗಡಲೆ ಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಮೇಲಿನ ವಿಧಾನ. ಇದನ್ನು ಇಡ್ಲಿ, ದೋಸೆ, ಚಪಾತಿ, ಪೂರಿ ಇವುಗಳ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಬಹುದು.
2. 20 ಎಲೆ ಹಸಿ ಪುದೀನ ಸಹ ಬಳಸಬಹುದು.

4.1 ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಚಟ್ಟಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 (ತುರಿಯಿರಿ)
2. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1/2 ಪಾವು
3. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10 (ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಬ್ಯಾಡಿಗೆ ಕಾಯಿ)
4. ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಹುಣಿಸೆರಸ - 2 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಪುದೀನ ಎಲೆ - 20
7. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ + 1 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಸಾಸಿವೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಡಲೆಬೇಳೆ ನಂತರ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕೊನೆಗೆ ಪುದೀನ ಎಲೆಯನ್ನು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿ.
- ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಹುಣಿಸೆರಸ, ಹುರಿದ ಸಾಮಗ್ರಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ರುಬ್ಬಿದ ಚಟ್ಟಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಹಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅನ್ನ ಕಲಸಿ ಕೊಂಡರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.

4.2 ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಚಟ್ಟಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಮಾವಿನಕಾಯಿ - 1 ದೊಡ್ಡದು (ಅಮ್‌ಲೇಟ್ ಕಾಯಿ ಬೇಡ)
2. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 6 (ಬ್ಯಾಡಿಗೆ)
3. ಮೆಂತ್ಯ - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯಿರಿ ನಂತರ ತುರಿಯಿರಿ.
- ಮೆಂತ್ಯವನ್ನು ಕೆಂಪಗೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಮೆಂತ್ಯ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಮಾವಿನ ತುರಿ, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಬೇಡಿ, ಬೇಗ ಕೆಡುತ್ತದೆ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ಅದನ್ನು ಚಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ.
- ಇದನ್ನು ಹಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಕಲಸಿಕೊಂಡರೆ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- ಇದನ್ನು ರೊಟ್ಟಿಗೂ ಸಹ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.
- ಇದನ್ನು ಫ್ರಿಡ್ಜಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಹಳ ದಿನ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.

4.3 ಹೀರಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ/ಸೀಮೆಬದನೆಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಚಟ್ಟಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಸಿಪ್ಪೆ - 2 ಕಾಯಿಯ ಸಿಪ್ಪೆ
2. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 2 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 6 (ಬ್ಯಾಡಿಗೆ)
5. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿ)
6. ಹುಣಿಸೆರಸ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
8. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅಥವಾ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಚಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ.

4.4 ಹನಿ ಹೆಸರಬೇಳೆ ಚಟ್ಟಿ / ಹನಿ ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಚಟ್ಟಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹೆಸರಬೇಳೆ - 6 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿಯಿರಿ)
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 4
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್ (ಬಡಿಸಿದ ಸೊಪ್ಪು)
5. ಹುಣಿಸೆರಸ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಬೇಳೆಯನ್ನು 20 ನಿಮಿಷಗಳಷ್ಟು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಿರಿ.
- ಬೇಳೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಹುಣಿಸೆರಸ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ಚಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರಸಿ.

4.5 ಎಳ್ಳು ಚಟ್ಟಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಎಳ್ಳು - 6 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿಯಿರಿ)
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ/
ಮೆಣಸು - 8
- 4
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್ (ಬಿಡಿಸಿದ ಸೊಪ್ಪು)
5. ಹುಣಿಸೆರಸ /
ಮಾವಿನ ಬತ್ತಲ ರಸ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಎಳ್ಳನ್ನು ಹುರಿದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಎಳ್ಳು, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಹುಣಿಸೆರಸ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ಚಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರಸಿ.
- ಮೆಣಸು ಹಾಕಿದರೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತೆ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಬಾರದು. ಹುಣಿಸೆರಸದ ಬದಲು ಮಾವಿನ ಬತ್ತಲ ರಸ ಹಾಕಬೇಕು. ಮೆಣಸನ್ನು ಪಟ ಪಟ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ.

ಕೋಸಂಬರಿಗಳು

5.0 ಹೆಸರಬೇಳೆ ಕೋಸಂಬರಿ / ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಕೋಸಂಬರಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹೆಸರಬೇಳೆ /ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ಬಿಳಿ ತುರಿ ತುರಿಯಿರಿ)
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 6 ದೊಡ್ಡದು (ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ)
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1/2 ಬಟ್ಟಲು ಬಿಡಿಸಿ ಹಾಕಿ (ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ)
5. ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
6. ಎಣ್ಣೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಬೇಳೆಯನ್ನು 30 ನಿಮಿಷಗಳಷ್ಟು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಿರಿ.
- ಬೇಳೆಯನ್ನು ಜರಡಿಗೇ ಹಾಕಿ ನೀರನ್ನು ಬಸಿಯಿರಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಬೇಳೆಗ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. 15 ನಿಮಿಷಗಳ ಆದ ಮೇಲೆ ಬಡಿಸಿ.

- ಸೊಚನೆ :** 1. ಬೇಕಾದರೆ ಸೌತೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಅಳತೆಯಷ್ಟು ಹಾಕಬಹುದು.
2. 1/2 ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಹಾಕಬಹುದು.
 3. 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಅಳತೆಯಷ್ಟು ಮಾವಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಹಾಕಬಹುದು, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತುರಿಯಿರಿ.

5.1 ಸೌತೆಕಾಯಿ ಕೋಸಂಬರಿ / ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಕೋಸಂಬರಿ / ಟೋಮೆಟೊ ಕೋಸಂಬರಿ

- ಸೌತೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ. 1/2 ಬಟ್ಟಲು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತುರಿಯಿರಿ. 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಉಪ್ಪು, 3 ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ನೊಪ್ಪನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರಸಿದ ನಂತರ ತಕ್ಷಣ ತಿನ್ನಿ.
- ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಕೋಸಂಬರಿಗೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತುರಿಯಿರಿ (6 ಕ್ಯಾರೆಟ್). ಬಾಕಿ ವಿಧಾನ ಮೇಲಿನಂತೆಯೇ.
- ಟೋಮೆಟೊ ಅನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ. ಕೊಬ್ಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ಹಾಕಿ. ಬಾಕಿ ವಿಧಾನ ಮೇಲಿನಂತೆಯೇ.
- ಕೋಸಂಬರಿಗೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ತುಂಬಾ ನೀರು ಬಿಡುತ್ತದೆ.
- ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಟೋಮೆಟೊ ಎರಡನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕೂಡ ಮಾಡಬಹುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಬೆರಸಿದರೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ.
- ಕೋಸಂಬರಿಗಳನ್ನು ಪಲ್ಯದ ಅನ್ನ, ಬಿಸಿಬೇಳೆಭಾತ, ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

5.2 ದಿಂಡಿನ ಕೋಸಂಬರಿ

ಬಾಳೆ ದಿಂಡು – 1 ಫೀಟ್ ಉದ್ದದಷ್ಟು.

- ದಿಂಡಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ದುಂಡಗೆ ಬಿಲ್ಲೆಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಕತ್ತರಿಸುವಾಗ ನಾರು ಬರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಬೆರಳಿಗೆ ಸುತ್ತಿ ತೆಗೆಯಿರಿ.
- ದಿಂಡನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಬೇಕು. ಹೆಚ್ಚುವಾಗ ಕಪ್ಪಾಗದರೂ ಮೊಸರು ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ ಬೆಳ್ಳಗಾಗುತ್ತದೆ.
- ಹೆಚ್ಚಿನ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಹಾಕಿ ಚೂಪಗಿರುವ ಲೋಟ ಅಥವಾ ಡಬ್ಬಿಯ ಮುಚ್ಚಲದಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರು ಆಗುವ ಹಾಗೆ ಕುಟ್ಟಿರಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, 3 ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ (ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ) ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ದಿಂಡು, ಮೊಸರು ಎಲ್ಲ ಬೆರಸಿ.

5.3 ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ರಸಾಯನ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬಾಳೆ - 06 (ಪಚ್ಚೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು)
2. ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು
3. ಬೆಲ್ಲ / ಸಕ್ಕರೆ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ (ಪುಡಿ) / 3 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ, ಹಣ್ಣು ದಪ್ಪವಾಗಿದ್ದರೆ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೀಳಿ ನಾಲ್ಕು ಭಾಗ ಮಾಡಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಚೌಕನೆ ಅಕಾರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿ, ಸಣ್ಣದಾಗಿದ್ದರೆ ಗುಂಡಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ.
- ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಚ್ಚುವ ಮೊದಲೆ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ತುರಿಯಿರಿ. ಬಿಳಿ ತುರಿ ತುರಿಯಿರಿ.
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿಗೆ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲ / ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಕಲಸಿ 15 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.
- ಬಹಳ ಹೊತ್ತು ಇಟ್ಟು ತಿಂದರೆ ಕಷ್ಟಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ, ಆದ್ದರಿಂದ ಮಾಡಿದ ಕೂಡಲೆ ತಿನ್ನಿ.
- ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಕಷ್ಟಗಾಗದಿರಲು ಅದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೂಡಲೆ 1-2 ಹಸಿ ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿದರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಬೆಲ್ಲ/ ಸಕ್ಕರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಹಾಕಿ.

ಪಲ್ಯಗಲು

6.0 ಮಾಟೋಡಿ ಪಲ್ಯ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬಳಸಬಹುದಾದ ತರಕಾರಿ – ಗೋರಿಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಮೆಂತ್ಯಸೊಪ್ಪು
 2. ಕಡಲೆಬೇಳೆ – 3 ಟೀ.ಚಮಚ
 3. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ – 1 ಬಟ್ಟಲು
 4. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ – 6-8
 5. ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು – ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
 6. ಸಾಸಿವೆ – 1 ಟೀ.ಚಮಚ
 7. ಎಣ್ಣೆ – 4-5 ಟೀ.ಚಮಚ
 8. ಅರಿಶಿನ – 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
- ಸೊಪ್ಪು ಅಥವಾ ಗೋರಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ.
 - ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು 15 ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ.
 - ಬೇಳೆಯನ್ನು ನಂತರ ತೊಳೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿನ, ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ.
 - ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ.
 - ತರಕಾರಿ ಅಥವಾ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
 - ಬೆಂದ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೆಂದ ಬೇಳೆ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಇದು ಮುದ್ದೆಯಾಗಿ ಆಗುತ್ತದೆ.
 - ಚಪಾತಿ ಅಥವಾ ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

6.1 ಗೋರಿಕಾಯಿ ಸಿಹಿ ಪಲ್ಯ

1/2 ಕೆ.ಜಿ.ಗೋರಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ. ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ, 4 ಚೂರು ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಚುಟುಕೆ ಅರಶಿನ, 1/4 ಚಮಚ ಉಪ್ಪು, ಚುಟುಕೆ ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಗೋರಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ 3-4 ಟೀ.ಚಮಚ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, 1/2 ಬಟ್ಟಲು ತೆಂಗಿನತುರಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ. ಈ ಪಲ್ಯ ರಸ ರಸವಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ.

ಮೆಂತ್ಯ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ

- 1/2 ಪಾವ್ರು ತೋಗರಿಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ. ಕಟ್ಟು ತೆಗೆದು ಗಟ್ಟಿ ಬೇಳೆಯನ್ನು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ (1/2 ಟೀ.ಚಮಚ) ಹಾಕಿ, 4 ಚೂರು ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಉಪ್ಪು, ಚುಟುಕೆ ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಬೆಂದ ಬೇಳೆ, 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, 1/2 ಬಟ್ಟಲು ತೆಂಗಿನತುರಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ.
- ಮೆಂತ್ಯ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬದಲು ಅಗಸೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು.

ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಪಲ್ಯ

ಹುರುಳಿಕಾಯಿ, ಗೆಡ್ಡೆಕೋಸು, ಸೊಪ್ಪು, ಸೀಮೆಬದನೆಕಾಯಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಹೀಗೆ ಮಾಡಬಹುದು.

ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಇಂಗು, 6-8 ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸೀಳಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.

ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಬೆಂದ ತರಕಾರಿ ಹಾಕಿ, 1 ಬಟ್ಟಲು ಕಾಯಿತುರಿ, 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ.

ರಾಯತಗಲು

7.0 ರಾಯತ (ಹುರಿಗಡಲೆ)

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹುರಿಗಡಲೆ - 4 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿಯಿರಿ)
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 5 ದೊಡ್ಡದಾದರೆ ಅಥವಾ 7 ಚಿಕ್ಕದಾದರೆ.
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
5. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
6. ಮೊಸರು - 200 ಗ್ರಾಂ (ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಡೆದು ಉಪಯೋಗಿಸಿ)
7. ಅರಿಶಿನ - 1 ಚುಟುಕೆ
8. ಎಣ್ಣೆ - 4 ಟೀ.ಚಮಚ + 4 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
11. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

ಬಳಸಬಹುದಾದ ತರಕಾರಿ: ಯಾವುದಾದರೊಂದು - ಸೀಮೆಬದನೆಕಾಯಿ, ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ, ದಪ್ಪಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ.

- 4 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ. ಅದರ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಬೇಕು. ಬಾಕಿ ತರಕಾರಿಗಳಿಗಿಂತ ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಹಾಕಬೇಕು.
- ಹುರಿಗಡಲೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ನಂತರ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಇದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಿಂದ ತೆಗೆದು ಮಿಕ್ಕ ಮೊಸರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ.
- ತರಕಾರಿ ಬೆಂದು ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಮೊಸರಿಗೆ ಬೆರಸಿ.

ಸೂಚನೆ: ಹುರಿಗಡಲೆ ಬದಲು ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು. ಕಡಲೆಬೇಳೆ 3 ಟೀ.ಚಮಚ, ಅದನ್ನು ಹುರಿದ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕುವುದು. ಬಾಕಿ ವಿಧಾನ ಮೇಲಿನಂತೆಯೇ.

7.1 ರಾಯತ (ಕಾಯಿ ಸಾಸಿವೆ)

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಜೀರಿಗೆ - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 5 ದೊಡ್ಡದು / 8 ಚಿಕ್ಕದು
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
5. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
6. ಇಂಗು - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿ)
8. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ಮೊಸರು - 200 ಗ್ರಾಂ
11. ಬಳಸಬಹುದಾದ ತರಕಾರಿ - ಯಾವುದಾದರೊಂದು - ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಪಡವಲಕಾಯಿ.

- ಸೌತೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ - ಹಸಿ ಸೌತೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಳಸಿ.
- ಪಡವಲಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಳಸಿದರೆ, ಅದನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಎಣ್ಣೆ ಸಾಸಿವೆ ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಇಂಗು, ತೆಂಗಿನತುರಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಮೊಸರಿಗೆ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿದ ಪೇಸ್ಟ್ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರಸಿ.
- ಬೇಕಾದರೆ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಬಹುದು.

7.2 ಮೊಸರಿನ ರಾಯತ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಮೊಸರು - 250 ಗ್ರಾಂ
2. ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು ತುರಿ
3. ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 3
4. ಸಾಸಿವೆ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - ಸ್ವಲ್ಪ
7. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ.
- ಮೊಸರನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಡೆದು, ರುಬ್ಬಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಮತ್ತೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಬಿಸಿಬೇಳೆ-ಭಾರ್ತ, ಪಲ್ಯದ ಅನ್ನ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ.

7.3 ಕರಿಬೇವಿನ ರಾಯತ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕರಿಬೇವಿನ ಪುಡಿ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಹಸಿ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ಚೆಕ್ಕದು)
4. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಸಾಸಿವೆ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಮೊಸರು - 250 ಗ್ರಾಂ

- ಕರಿಬೇವನ್ನು ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ತುಪ್ಪ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಕರಿಬೇವಿನಪುಡಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಡೆದ ಮೊಸರು, ಒಗ್ಗರಣೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ.

7.4 ದೊಡ್ಡಪತ್ರೆ ತಂಬೂಳಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ದೊಡ್ಡಪತ್ರೆ	- 20
2. ಜೀರಿಗೆ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು	- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
4. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	- 2 ದೊಡ್ಡದು
5. ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ	- 1 ಬಟ್ಟಲು ತುರಿ
6. ಉಪ್ಪು	- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಇಂಗು	- 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಮೊಸರು	- 150 ಗ್ರಾಂ
9. ಎಣ್ಣೆ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ಸಾಸಿವೆ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ದೊಡ್ಡ ಪತ್ರೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಹುರಿಯಿರಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಆಗಲಿ ಬತ್ತಿದ ಹಾಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ.
- ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ, ಹುರಿದ ಪತ್ರೆ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಸ್ವಲ್ಪ ಮೊಸರು - ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಮಿಕ್ಸು ಮೊಸರನ್ನು ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಟಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.
- ಇದನ್ನು ತಿಂದರೆ ಮೈ ನೋವೆ, ಪಿತ್ತವಾಸಿ ಆಗುತ್ತದೆ. ಔಷಧಿ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಹಾಕಬೇಡಿ.

7.5 ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿನ ರಫುಣಕ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ಕೊಬ್ಬರಿ ಬಟ್ಟಲು - 1 ಬಟ್ಟಲು
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 5 ಸಣ್ಣದು
4. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - ಸ್ವಲ್ಪ
6. ಅರಿಶಿನ - 2 ಚುಟುಕೆ
7. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಮೊಸರು - 100 ಗ್ರಾಂ

- ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಅರಿಶಿನ, ಸ್ವಲ್ಪ ಮೊಸರನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಮಿಕ್ಸು ಮೊಸರು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಮತ್ತೆ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿರುವ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ.

7.6 ಮೆಂತ್ಯದ ಹಿಟ್ಟಿನ ರಾಯತ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಲು

1. ಮೆಂತ್ಯದ ಹಿಟ್ಟು - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ಮೊಸರು - 100 ಗ್ರಾಂ
3. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
4. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿ)
5. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಸಾಸಿವೆ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಮೆಂತ್ಯದ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಮೊಸರನ್ನು ಕಲಸಿ.
- ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಉಪ್ಪನ್ನು ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ - ಇದನ್ನು ಮೆಂತ್ಯದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬೆರಸಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆರಸಿ.

ಪುಡಿಗಲು

8.0 ಸಾರಿನಪುಡಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ - 1 ಪಾವು
2. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 3 ಹಿಡಿ (ಬ್ಯಾಡಿಗೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ)
3. ಮೆಂತ್ಯ - 2 ಟೇ.ಚಮಚ
4. ಜೀರಿಗೆ - 1 ಟೇ.ಚಮಚ
5. ಸಾಸಿವೆ - 3/4 ಟೇ.ಚಮಚ
6. ಮೆಣಸು - 3/4 ಟೇ.ಚಮಚ
7. ಅರಿಶಿನ ಬೇರು - 1 ಸೆಂ.ಮೀ ಅಥವಾ 1 ಟೇ.ಚಮಚ
8. ಇಂಗು - 1 ಟೇ.ಚಮಚ (ಪುಡಿ)
9. ಕರಿಬೇವು - 10 ಕಡ್ಡಿ
10. ಎಣ್ಣೆ - 3/4 ಟೇ.ಚಮಚ + 1 1/2 ಟೇ.ಚಮಚ

- ಮೊದಲು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜವನ್ನು ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- 3/4 ಟೇ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮೆಣಸು ಸ್ವಲ್ಪ ಪಟ ಪಟ ಅನ್ನುವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಒಂದೆರಡು ಮೆಣಸು ಪಟ ಪಟ ಅಂದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ.
- ಮೆಂತ್ಯ ಹುರಿಯಿರಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಾಗಬೇಕು, ಪಟ ಪಟ ಅನ್ನುತ್ತದೆ ಫಂ ಅಂತ ವಾಸನೆ ಬರುತ್ತದೆ.
- ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಷ್ಟು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಸಾಸಿವೆ 1 ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ, ಪಟ ಪಟ ಅನ್ನುತ್ತದೆ.
- ಕರಿಬೇವು ಅನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
- 1 1/2 ಟೇ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ, ತೊಟ್ಟಿದ್ದರೆ ತೊಟ್ಟನ್ನೂ ಹುರಿಯಬಹುದು, ಬಳಸಬಹುದು.
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹುರಿದಾಗ ಕೆಲವು ಬೀಜ ಕಪ್ಪಾಗುತ್ತದೆ, ಅದನ್ನು ಬಳಸಬೇಡಿ.
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹುರಿದಾಗ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಅದರ ಮೇಲೆ ಇಂಗು, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿದರೆ ಅದು ಬೆಚ್ಚಗಾಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಬಹುದು.
- ಎಲ್ಲವನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು, ಆರಿದ ಮೇಲೆ ತುಂಬಿ.

8.1 ಹುಳಿ ಪುಡಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 3/4 ಪಾವು
2. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1/2 ಪಾವು
3. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ - 1 ಪಾವು
4. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 3 ಹಿಡಿ (ಬ್ಯಾಡಿಗೆ)
5. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ - 3 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿಯಿರಿ)
6. ಚಕ್ಕೆ - 2 ಸೆಂ. ಮೀಟರ್

- ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಎರಡನ್ನು ಫಂ ಅಂತ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜವನ್ನು ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ, ತುಂಬ ಕೆಂಪಗೆ ಆಗಬಾರದು.
- ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ ರವೆ ಜರಡಿಯಲ್ಲಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿಯಿರಿ.
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿಯಿರಿ.
- ಕೊಬ್ಬರಿ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಜರಡಿ ಹಿಡಿಯುವುದು ಬೇಡ.
- ಎಲ್ಲವನ್ನು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ ಮಾಡಿ, ಆರಿದ ಮೇಲೆ ತುಂಬಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ.

8.2 ಚಟ್ಟಿ ಪುಡಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1/2 ಪಾವು
2. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1/4 ಪಾವು + 1 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು - 1 ನಿಂಬೆಗಾತ್ರ
4. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 1 ಹಿಡಿ
5. ಇಂಗು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ - 3 ಬಟ್ಟಲು
7. ಕಲ್ಲುಪ್ಪು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ, ಅದನ್ನು ಹುರಿಯುವಾಗಲೇ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಹುರಿದ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಪುಡಿಮಾಡಿ ರವೆ ಜರಡಿ ಆಡಿ.
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ತುರಿದು, ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಕಲ್ಲುಪ್ಪನ್ನು ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ.
- ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರಸಿ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ತುಂಬಿ.

8.3 ಕರಿಬೇವಿನ ಚಟ್ಟಿ ಪುಡಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

- ಬೇಳೆ ಚಟ್ಟಿ ಪುಡಿಗೆ ಹಾಕುವ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ.
- 1 ಪಾವು ಕರಿಬೇವನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ.

ಕರಿಬೇವಿನ ಪುಡಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕರಿಬೇವು - 1 ಪಾವು
2. ಇಂಗು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ - 2 ಬಟ್ಟಲು
4. ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು - 1 ಚೂರು
5. ಉಪ್ಪು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 5
7. ಜೀರಿಗೆ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಕರಿಬೇವನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ತುರಿದು, ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ.
- ಎಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಬೆರಸಿ.
- ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಬೆರಸಿ.

8.4 ಮೆಂತ್ಯದ ಹಿಟ್ಟು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ - 1/2 ಪಾವು
2. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1/4 ಪಾವು
3. ಹೆಸರ ಬೇಳೆ - 1/4 ಪಾವು
4. ತೊಗರಿಬೇಳೆ - 1/4 ಪಾವು
5. ಗೋದಿ - 1/4 ಪಾವಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ.
ಗೋದಿ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅದೇ ಅಳತೆ ರವೆ.
6. ಅಕ್ಕಿ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಜೀರಿಗೆ - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಮೆಂತ್ಯ - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹುರಿದು ಅದರ ಮೇಲೆ 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಉಪ್ಪು ನಿಮ್ಮ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ.
- ಇದನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡಿ ಕಲಸಿ ತಿನ್ನಬಹುದು.

ಚಿತ್ರಾನ್ವಗಳು

9.0 ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಚಿತ್ರಾನ್ನ : ಹೆರಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಚಿತ್ರಾನ್ನ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು - 1 1/2 ಅಥವಾ 1 ಹೆರಳೆ ಹಣ್ಣು
3. ಎಣ್ಣೆ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ / ಗೋಡಂಬಿ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ - 8
9. ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
10. ಅರಿಶಿನ - 1 ಚುಟುಕೆ
11. ಇಂಗು - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
12. ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ಬಿಳಿತುರಿ) ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಅನ್ನವನ್ನು ಉದುರುದುರಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಆರಲು ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹರಡಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ ಅಥವಾ ಗೋಡಂಬಿ(ಚೂರುಗಳು), ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ (ಸೀಳಿ ಹಾಕಿ), ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದು, ಒಂದು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸುತ್ತಿ ನೆಲಕ್ಕೆ 10-15 ಸರಿ ಹೊಡಿಯಿರಿ, ಹೊಟ್ಟೆಲ್ಲಾ ಉದುರಿ, ಒಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಬಿಳಿ ಬೀಜವನ್ನು ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ.
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಮೆಂತ್ಯದ ಪುಡಿ ಹಾಕಬಹುದು (ಮೆಂತ್ಯವನ್ನು ಮೊದಲೇ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿರಬೇಕು) ಇದರಿಂದ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನಿಂದಾಗುವ ಗಂಟಲು ಭಾದೆ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ.
- ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಅನ್ನ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಎಲ್ಲಾ ಬೆರಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಬೇಡವಾದರೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಲಸಬಹುದು.

ಸೂಚನೆ: ಹೆರಳೆಹಣ್ಣಿನ ಚಿತ್ರಾನ್ನಕ್ಕೆ ಮೆಂತ್ಯದ ಪುಡಿ ಬೇಡ ಬಾಕಿ ಮೇಲಿನಂತೆಯೇ.

9.1 ಗೊಜ್ಜಿನ ಚಿತ್ರಾನ್ವ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಎಣ್ಣೆ - 4 ಟೇ.ಚಮಚ + 1 1/2 ಟೇ.ಚಮಚ
3. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೇ.ಚಮಚ
4. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಟೇ.ಚಮಚ
5. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 ಟೇ.ಚಮಚ
6. ಕರಿಬೇವು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಕೊತ್ತಂಬರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು
8. ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜ - 2 ಟೇ.ಚಮಚ
9. ಅರಿಶಿನ - 2 ಚುಟುಕೆ
10. ಇಂಗು - 1/4 ಟೇ.ಚಮಚ
11. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 5 ಚೂರುಗಳು
12. ಕಲ್ಲುಪ್ಪು - 3/4 ಟೇ.ಚಮಚ
13. ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ - 1 ಟೇ.ಚಮಚ
14. ಹಸಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು

- ಅನ್ನ ಉದುರುದುರಾಗಿ ಮಾಡಿ ಆರಲು ಹಾಕಿ.

ಗೊಜ್ಜಿನ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಹಾಗೂ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ :

- ಕಡಲೆಬೇಳೆ 1 1/4 ಟೇ.ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ 1 ಟೇ.ಚಮಚ, ಮೆಂತ್ಯ 3/4 ಟೇ.ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ 3/4 ಟೇ.ಚಮಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ 1 ಟೇ.ಚಮಚ, ಎಳ್ಳು 1 1/2 ಟೇ.ಚಮಚ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿ), ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 1 ಕಪ್, ಮೆಣಸು 10.
- ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿ. ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿಮಾಡಿ.
- ಎರಡು ನಿಂಬೆಗಾತ್ರದ ಹುಣಿಸೆ ರಸ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- 4 ಟೇ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಅರಿಶಿನ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚೂರು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಕಲ್ಲುಪ್ಪು , ಹುಣಿಸಿನ ರಸ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿದ್ದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಇದು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾದಾಗ ಹಸಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಗೊಜ್ಜು ಹಲಸುವುದಿಲ್ಲ. ಇದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದ್ದ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ, ಆಗ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.

- ಗೊಜ್ಜು ಅನ್ನ ಎರಡನ್ನು ಕಲಸಿ, ಕಲಸುವಾಗ 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಹಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.

9.2 ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಚಿತ್ರಾನ್ವ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ	- 2 ಕಪ್ (1 ಪಾವು)
2. ಮೆಂತ್ಯ	- 1 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ದೊಡ್ಡ ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ	- 7
4. ಎಣ್ಣೆ	- 4 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಸಾಸಿವೆ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಕಡಲೆಬೇಳೆ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಮಾವಿನಕಾಯಿ	- 1
8. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಕರಿಬೇವು	- 20 ಎಲೆ
10. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ	- 2 ಟೀ.ಚಮಚ (ಹುರಿದು, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಒಡೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ)

- 2 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಉದುರುದುರಾಗಿ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ, ಆರಲು ಹಾಕಿ.
- ಮೆಂತ್ಯವನ್ನು ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನೂ ಹುರಿಯಿರಿ. ಎರಡನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- 4 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಕ.ಬೇಳೆ, ಉ.ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೀಜ, ಇಂಗು, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಮಾವಿನಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ (ಹುಳಿ ನೋಡಿಕೊಂಡು ತುರಿ ಹಾಕಿ).
- ಅನ್ನ, ಒಗ್ಗರಣೆ, ಮಾವಿನತುರಿ, ಪುಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಕಲಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ.

9.3 ಕಾಯಿ ಸಾಸಿವೆ ಚಿತ್ರಾನ್ವ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಹಸಿ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ - 1 ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟಲು
3. ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 6
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
5. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
6. ಕರಿಬೇವು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಅರಿಶಿನ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಸಾಸಿವೆ - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ + 1 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
10. ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
11. ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು - 1/2 ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದಷ್ಟು (ಅದಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ)

- 2 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಉದುರುದುರಾಗಿ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ಆರಲು ಹರಡಿ.
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಅರಿಶಿನ, 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಹಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ.
- 4 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಕ.ಬೇಳೆ, ಉ.ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೀಜ, ಕರಿಬೇವು ಎಲ್ಲ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿದ್ದ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿ ಆಗುವವರೆಗೆ ಕುದಿಸಿ, ನಂತರ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.

9.4 ಪಲ್ಯದನ್ನ

2 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ, ಆರಲು ಬಿಡಿ.

ಪುಡಿ ಮಾಡು ವಿಧಾನ :

ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10 (ದೊಡ್ಡದು), ಚಕ್ಕೆ - 1 1/2", ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ತುರಿದು, ಹುರಿದು ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಲು ಹಾಕಿ ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ.

ಪಲ್ಯಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ತರಕಾರಿಗಳು :

1. ಬದನೆಕಾಯಿ (ಕರಿ ಅಥವಾ ಬಿಳಿ), ತೆಳ್ಳಗೆ ಉದ್ದುದ್ದವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.
 - 4 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ, 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ಅದರಲ್ಲಿ ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ (ನೀರೆಲ್ಲಾ ಬಸಿದು ಹಾಕಿ).
 - ಬದನೆಕಾಯಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ 5-10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.
 - ನಂತರ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ 5-10 ನಿಮಿಷ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ.
2. ಎಳೆ ಗೋರಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಹ ಉದ್ದವಾಗಿ ಮುರಿದು, ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅನ್ನ ಕಲಸಬಹುದು.
3. ಮೆಂತ್ಯ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ. ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ದಪ್ಪಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತೆಳ್ಳಗೆ ಉದ್ದುದ್ದವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ. ಎಲ್ಲಾ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ, ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು (ಪುಡಿ) ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ. ಎಲ್ಲಾ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಅನ್ನ ಹಾಕಿ, ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಕಲಸಿ.

9.5 ಹಪ್ಪಳ ತುಪ್ಪದ ಅನ್ನ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಉದ್ದಿನ ಹಪ್ಪಳ - 10
3. ಎಣ್ಣೆ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಕಡಲೆಬೀಜ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ (ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಒಡೆದು ಹಾಕಿ)
9. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ
10. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 4 ದೊಡ್ಡದು
11. ಹಸಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1/2 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ)

- ಅನ್ನ ಮಾಡಿ, ಆರಲು ಬಿಡಿ.

- ಉದ್ದಿನ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಕರಿದು ಸಣ್ಣ ಚೂರು ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

- ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಕಾಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೀಜ, ಇಂಗು, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿರುವ ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕಿವುಚಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.

- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಅನ್ನ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.

- ಬಡಿಸುವ ಮುನ್ನ ಚೂರು ಮಾಡಿದ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಹಪ್ಪಳದ ಚೂರು ಮೆತ್ತಗೆ ಅಗುತ್ತದೆ.

9.6 ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಚಿತ್ರಾನ್ವ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. ಅಕ್ಕಿ | - 1 ಪಾವು |
| 2. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ | - 3 ಟೀ.ಚಮಚ |
| 3. ಎಳ್ಳು | - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ |
| 4. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ | - 12 |
| 5. ಎಣ್ಣೆ | - 2 ಟೀ.ಚಮಚ |
| 6. ತುಪ್ಪ | - 1 ಟೀ.ಚಮಚ |
| 7. ಜೀರಿಗೆ | - 1 ಟೀ.ಚಮಚ |
| 8. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ | - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಒಗ್ಗರಣಗೆ |
| 9. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ /ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ | - 1/2 ಬಟ್ಟಲು |

- ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ಆರಲು ಹಾಕಿ.

- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ತರಿಯಾಗಿ ಇರಲಿ. ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.

- ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ಜೀರಿಗೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಪುಡಿ, ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ.

9.7 ಜೀರಿಗೆ ಚಿತ್ರಾನ್ವ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಜೀರಿಗೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಮೆಣಸು - 12 (ಪುಡಿ)
6. ಎಳ್ಳು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ (ಹುರಿದು ಪುಡಿಮಾಡಿ)
7. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ
8. ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು
9. ಮಾವಿನ ಬತ್ತಲು - 2 ಚೂರುಗಳು

- ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ಆರಲು ಹಾಕಿ
- ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಕಾಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಎಳ್ಳಿನ ಪುಡಿ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.
- ಮಾವಿನ ಬತ್ತಲನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ, ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುಣಸೆಹಣ್ಣಿನ ಹಾಗೆ ಕಿವುಚಿ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಬಹುದು. ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.

9.8 ಪುಳಿಯೋಗರೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಎಣ್ಣೆ - 4 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಅರಿಶಿನ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಕಡಲೆಬೀಜ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ

- ಅನ್ನ ಮಾಡಿ, ಆರಲು ಹರವಿ.

- ಪುಡಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ : ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 2 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ, ಮೆಂತ್ಯ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ, ಮೆಣಸು - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ, ಎಳ್ಳು - 3 ಟೀ.ಚಮಚ, ದೊಡ್ಡ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10, 1 ಸಣ್ಣ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು , ಈ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ.

ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಇಂಗು, ಅರಿಶಿನ, ಕಡಲೆಬೀಜ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಪುಡಿ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಅನ್ನ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.

9.9 ಬಿಸಿಬೇಳೆ ಭಾತ್

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ತೊಗರಿಬೇಳೆ - 1 ಪಾವು
3. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಕೊತ್ತಂಬರಿಬೀಜ - 2 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10 ದೊಡ್ಡದು
7. ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟಲು
8. ಚಕ್ಕೆ - 1 ಅಂಗುಲ
9. ಹುರಳಿಕಾಯಿ - 2 ಹಿಡಿ (1 ಅಂಗುಲ ಉದ್ದ ಇರಲಿ)
10. ಕ್ಯಾರೆಟ್ - 4 ತೆಳ್ಳಗೆ (1/2 ಅಂಗುಲ ಉದ್ದ ಇರಲಿ)
11. ಗಡ್ಡೆಕೋಸು - 2 ತೆಳ್ಳಗೆ (“ ”)
12. ದಪ್ಪಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 3
13. ಆಲೂಗಡ್ಡೆ - 2 (ತೆಳ್ಳಗೆ ಉದ್ದ ಇರಲಿ)
14. ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ - 1 ಹಿಡಿ.
15. ಹುಣಿಸೆ ರಸ - 1 ನಿಂಬೆಗಾತ್ರ + ಸ್ವಲ್ಪ
16. ಎಣ್ಣೆ - 5 ಟೀ.ಚಮಚ
17. ಸಾಸಿವೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
18. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
19. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
20. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ
21. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ

- ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ-2 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ, ದೊಡ್ಡ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ -10, ಒಣ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಚಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಹುರಳಿಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಗಡ್ಡೆಕೋಸು, ದಪ್ಪಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ - ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ.ತೊಗರಿಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ, ಕಡಗೋಲಿನಲ್ಲಿ ಕಡಿಯಿರಿ.
- ಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಬೆಂದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ (ಅದಕ್ಕೆ ಹುಣಿಸೆ ರಸ, ಉಪ್ಪು, ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿದ ಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹಾಗೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಹಾಕಿ). 6 ಕಪ್‌ಗಳಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 20 ನಿಮಿಷಗಳ ಮೊದಲೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ.ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಹುಳಿ, ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ನೆಂದ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ 4 ಅಂಗುಲ ನೀರು ನಿಂತಿರಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ.
- 5 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಭಾತ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಅನ್ನ ಆದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.
- ಹದ - ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಾಗಿ ಇರಲಿ, ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಹುಳಿ ಕುದಿಯುವಾಗಲೇ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸು.

ಸೂಚನೆ: ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಇಲ್ಲದೆ ಪುಡಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ 1 ಹಿಡಿ, ಮೆಂತ್ಯ 1 ಟೀ.ಚಮಚ, ಚಕ್ಕೆ 1 ಅಂಗುಲ, ಲವಂಗ 2, ಜಾಕಾಯಿ ಚೊರು, ಎಲಕ್ಕಿ 1, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ 1 ಬಟ್ಟಲು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 2 ಹಿಡಿ ಬಾಕಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಮೇಲಿನಂತೆಯೇ.

9.10. ಮೊಸರನ್ನ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅನ್ನ - 1 ಪಾವು
2. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಕಡಲೆಬೀಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಉದ್ದಿನಬೀಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ
7. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ (ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ)
8. ಕರಿಬೀವು - 1 ಕಡ್ಡಿ
9. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ
10. ಹಾಲು - 1/2 ಲೀಟರ್
11. ಮೊಸರು - 1-2 ಸೌಟು

- ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ಆರಲು ಹಾಕಿ
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೀಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೀಳೆ, ಇಂಗು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೀವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಆರಿದ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಆರಿದ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ 1-2 ಸೌಟು ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ.
- 4 ಗಂಟೆಗಳ ನಂತರ ಒಗ್ಗರಣೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಬಡಿಸಿ.

ಸಾರು / ಹುಳಿ /

ಗೊಜ್ಜು

10.0 ಸಾರು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೋಗರಿಬೇಳೆ - 1/2 ಪಾವು
2. ಸೋಡ - 1 ಚುಟುಕೆ
3. ಅರಿಶಿನ - 1 ಚುಟುಕೆ
4. ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು - 1/2 ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ
5. ಉಪ್ಪು(ಕಲ್ಲುಪ್ಪು) - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ.
6. ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
8. ಸಾರಿನಮಡಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಬೆಲ್ಲ (ಮಡಿ) - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
11. ಸಾಸಿವೆ - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ತೋಗರಿಬೇಳೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಸೋಡ, ಅರಿಶಿನ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಇದಕ್ಕೆ 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಬೆಂದ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಕಡಲಗೋಲಿನಲ್ಲಿ ಕಡಿಯಿರಿ.
- ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ ಅದರ ರಸ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹುಣಸೆ ರಸಕ್ಕೆ ಕಲ್ಲುಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲದ ಮಡಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಇಂಗು, ಸಾರಿನಮಡಿ ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಬೆಂದ ಬೇಳೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ, ತುಪ್ಪ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಇದನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಸಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.
- ಇದೇ ಸಾರನ್ನು ಬೇರೊಂದು ರೀತಿ ಮಾಡಬಹುದು :
ಹುಣಸೆ ರಸಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿರುವಾಗ ಅದನ್ನು ಕುದಿಸಿ. ಇದು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಬೆಂದ ಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ, ಇದರ ರುಚಿ ಬೇರೆ.
- ಸಾರು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಬೇಕಾದರೆ ಟೊಮೊಟೊ ರಸ, ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.
- ಬೇಳೆ ಬೇಯಿಸುವಾಗ 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ, ಬೇಳೆ ಪಾತ್ರಗೆ ಅಂಟುವುದಿಲ್ಲ.

10.1 ಹಾಲು ಮೆಣಸಿನ ಸಾರು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹಾಲು - 1/4 ಲೀಟರ್
2. ಮೆಣಸು - 5 (ಪುಡಿ)
3. ತುಪ್ಪ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಜೀರಿಗೆ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ
6. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ತುಪ್ಪು ಕಾಯಿಸಿ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಆದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಮೆಣಸನ್ನು ಹಾಕಿ ನಂತರ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿಸಿದ ಹಾಲು ಹಾಕಿ, ಹಾಲು ತುಂಬ ಗಟ್ಟಿ ಇರಬಾರದು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಮಯಾಗಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದು.

10.2 ಗೋದಿ ಮೆಣಸಿನ ಸಾರು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗೋದಿ/ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿನ ರವೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿಯಿರಿ)
3. ಮೆಣಸು - 10
4. ಉಪ್ಪು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ
6. ತುಪ್ಪು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ + 1 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಜೀರಿಗೆ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಗೋದಿಯನ್ನು ಪಟ ಪಟ ಅನ್ನುವ ಹಾಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ, ಇಲ್ಲವಾದರೆ ರವೆಯನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ.
- 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮೆಣಸನ್ನು ಪಟ ಪಟ ಅನ್ನುವ ಹಾಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಮೆಣಸು, ಗೋದಿ/ರವೆ, ತೆಂಗಿನ ತರಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಕರಿಬೇವು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಬೆರಸಿ ತಿಳಿ ಸಾರಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಕುದಿಸಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಕಾಯಿಸಿ, 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಸಾರು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದ್ದ ಮೇಲೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.
- ಇದನ್ನು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬೇಕು.

10.3 ಗೊಡ ಸಾರು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ಸಾಸಿವೆ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
4. ಕರಿಬೇವು - “ “
5. ಕೊತ್ತಂಬರಿ - “ “
6. ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು - 1/2 ನಿಂಬೆ ಹೋಳಿನಷ್ಟು
7. ಸಾರಿನ ಪುಡಿ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ
8. ಸಕ್ಕರೆ - 2 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಪುಡಿ ಉಪ್ಪು - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ಅರಿಶಿನ - 1 ಚುಟುಕೆ

- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಕಾಯಿಸಿ, 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.

- ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ 1 ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿದ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹುಣಸೆ ರಸ ಹಾಕಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ, ಸಾರಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.

ಸೊಚನೆ: ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅನ್ನ ಮಾಡಲು ತೊಳೆಯುವಾಗ, ಎರಡು ಸರಿ ತೊಳೆದು ನೀರನ್ನು ಚೆಲ್ಲಿ, ಮೂರನೆ ಸರಿ ತೊಳೆದ ನೀರನ್ನು ಸಾರು ಮಾಡಲು ಬಳಸಿದರೆ ಬಹಳ ತಂಪು.

10.4 ಮಾವಿನ ಬತ್ತಲ ಸಾರು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಮಾವಿನ ಬತ್ತಲು - Rs.2 coin size.
2. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
3. ಸಕ್ಕರೆ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಜೀರಿಗೆ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಮೆಣಸು - 5 (ಪುಡಿ)

- ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ತುರಿದು ಒಂದು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ 3 ದಿನ ಒಣಗಿಸಿ.
- ಇದನ್ನು ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ ಬಳಸಬಹುದು (ಬಾಳಕ)
- ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ ಬಾಳಕವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ ಕುದಿಸಿ, ಅದನ್ನು ಶೋಧಿಸಿ ರಸ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ರಸಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, 1 ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ತುಪ್ಪ ಕಾಯಿಸಿ ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಸಾರು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಹಾಕಿ.
- ಇದನ್ನು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಇರುವಾಗ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಊಟ ಮಾಡಿ.

10.5 ಅವರೆಕಾಳು ಸಾರು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅವರೆಕಾಳು - 1 ಪಾವು
2. ಸಾರಿನಪುಡಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಹುಣಿಸೆರಸ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಅವರೆಕಾಳು ಎಳೆಯದಾಗಿ, ಫೈರ್ ಆಗಿರಬೇಕು.
- ಅವರೆಕಾಳಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಸಾರು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ನಂತರ ಸೊಪ್ಪು, ಸಾರಿನಪುಡಿ, ಹುಣಿಸೆರಸ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.

10.6 ಅವರೆಕಾಯಿ ಸಾರು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅವರೆಕಾಳು - 2 ಪಾವು
2. ಹಸಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿ)
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 5-6
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
5. ಜೀರಿಗೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಉಪ್ಪು , ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
8. ಸಾರಿನಪುಡಿ - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ತುಪ್ಪು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
11. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ + 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ಕಾಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ.
- ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಸಾರಿನಪುಡಿ, 1 1/2 ಹಿಡಿ ಬೆಂದ ಕಾಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಬೆಂದ ಕಾಳಿಗೆ, ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಗೂ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ತುಪ್ಪು ಕಾಯಿಸಿ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಸಾರಿಗೆ ಕೊಡಿ.

10.7 ಹುರಳಿ ಕಟ್ಟಿನ ಸಾರು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹುರಳಿ - 1 ಪಾವು (ಹಾರ್ಸ್ ಗ್ರಾಮ್)
2. ಚಕ್ಕೊತನೆ ಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಟ್ಟು
3. ಹಸಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು
4. ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 5-6
5. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
7. ಸಾರಿನಪುಡಿ - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
11. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ

- ಹುರಳಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ, ಚಕ್ಕೊತನೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಕಾಳನ್ನು ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, 1 1/2 ಹಿಡಿ ಬೆಂದ ಕಾಳು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಬೆಂದ ಹುರಳಿಗೆ ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ತುಪ್ಪು ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಸಾರಿಗೆ ಕೊಡಿ.

10.8 ಹುಳಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೋಗರಿಬೇಳೆ - 1 ಪಾವು (ಚುಟುಕೆ ಅರಿಶಿನ, ಸೋಡ, 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ)
2. ತರಕಾರಿಗಳು - ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬೂದಗುಂಬಳ ಕಾಯಿ, ಹಿರೇಕಾಯಿ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಸುವರ್ಣಗಡ್ಡೆ, ಗೋವರ್ಧನಕಾಯಿ, ಹುರಳೆಕಾಯಿ, ಅಲುಗಡ್ಡೆ - ಇವುಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.
3. ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣು - ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ
4. ಹುಳಿಪುಡಿ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಸಾರಿನಪುಡಿ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ
7. ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಉಪ್ಪು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ (ಕಲ್ಲುಪ್ಪು)
9. ಪುಡಿ ಉಪ್ಪು - ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ನೋಡಿ ಹಾಕಿ
10. ತುಪ್ಪು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
11. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
12. ಸಾಸಿವೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರು, ಸೋಡ, ಅರಿಶಿನ, ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಕಡಗೋಲಿನಲ್ಲಿ ಕಡೆಯಿರಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಇದನ್ನು ಬೆಂದ ಬೇಳೆಗ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಹುಣಿಸೆ ರಸ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಹುಳಿಪುಡಿ, ಸಾರಿನಪುಡಿ, ಕರಿಬೇವು, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರಸಿ ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಹುಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಕಾಯಿಸಿ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಹುಳಿಗೆ ಹಾಕಿ

ಸೂಚನೆ: ಅವರೆಕಾಳು, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ ಜೊತೆ ಸೂಕ್ತ.

10.9 ಹಿತಕವರೆ ಬೇಳೆ ಹುಳಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹಿತಕವರೆ - 1/2 ಪಾವು
2. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಮೆಣಸು - 10-12
4. ಸಾರಿನಪುಡಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು
6. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಎಣ್ಣೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಘಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ. ಮೆಣಸನ್ನು ಪಟ ಪಟ ಎನ್ನುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಎರಡನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಸಾರಿನಪುಡಿ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಟ್ನಿ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿ.
- ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿಟ್ಟು ಹಿತಕವರೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ. 10 ನಿಮಿಷದಲ್ಲಿ ಬೆಂದು ಬಿಡುತ್ತದೆ.
- ರುಬ್ಬಿದ ಚಟ್ನಿಯನ್ನು ಬೆಂದ ಕಾಳಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಹುಳಿಯ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಪೂರಿ, ಚಪಾತಿ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಬೇಕು. ಅನ್ನಕ್ಕೂ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

10.10 ತೋಗರಿಬೇಳೆ ತೋವು / ಹೆಸರುಬೇಳೆ ತೋವು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೋಗರಿಬೇಳೆ - 1 ಪಾವು
2. ತರಕಾರಿ - ಹೀರೆಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಟೊಮೆಟೊ ಕಾಯಿ (1/2 ಕೆ.ಜಿ)
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 7 (ಚಿಕ್ಕದು)
4. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿ)
9. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
10. ಕರಿಬೇವು, - “ “

ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು

- ಬೇಳೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ.
- ಬೆಂದ ಬೇಳೆ, ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೆರಸಿ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವಾಗ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಬಾಳಕ, ಸಂಡಿಗೆ, ಹಪ್ಪಳ ಇದ್ದರೆ ಚೆನ್ನ.

ಸೂಚನೆ: ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿ.

10.11 ಹಿತಕವರೆ ಬೇಳೆ ತೋವ್ವೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹಿತಕವರೆ - 1 ಪಾವು
2. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು, - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು
4. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಸಾಸಿವೆ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ - 1 ಹಿಡಿ

- ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ನೀರಿಟ್ಟು ಹಿತಕವರೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ. 10-15 ನಿಮಿಷದಲ್ಲಿ ಬೆಂದು ಬಿಡುತ್ತದೆ.
- ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಬೆಂದ ಬೇಳೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕೂಡ ಹಾಕಿ.
- ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಕುದಿಸಿ.
- ಇದು ಸಾರಿನ ತರಹ ನೀರಾಗಿ ಇರಬಾರದು, ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಇರಬೇಕು.

10.12 ದಂಟಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಹುಳಿಪಲ್ಯ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೊಗರಿಬೇಳೆ - 1 ಪಾವು
2. ದಂಟಿನ ಸೊಪ್ಪು - 6 ಸಣ್ಣಕಟ್ಟು, 1 ದೊಡ್ಡ ಕಟ್ಟು
3. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 6 (ಸೀಳಿ ಹಾಕಿ)
8. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
9. ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು - 1 ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ
10. ಸಾರಿನಪುಡಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
11. ಉಪ್ಪು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
12. ಇಂಗು, ಬೆಲ್ಲ - ಎರಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ

- ದಂಟಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು 10-12 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಬೇಳೆಯನ್ನು ತೊಳೆದು, ನೀರು, ಚುಟುಕೆ ಸೋಡ, ಚುಟುಕೆ ಅರಿಶಿನ, 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಬೆಂದ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಕಡೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಂದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ
- ಹುಣಸೆ ರಸಕ್ಕೆ ಸಾರಿನಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಬೇಳೆಗೆ ಬೆರಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಕಲಸಿ ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ನಿಂಬೆ ರಸ ಹಾಕಿಕೊಂಡರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.

10.13 ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಕೂಟು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
2. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು
3. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಮೆಣಸು - 8
5. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಉಪ್ಪು - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಬಳಸಬಹುದಾದ ತರಕಾರಿ: ಯಾವುದಾದರೊಂದು - ಪಡವಲಕಾಯಿ, ದಂಟಿನಸೊಪ್ಪು, ಬಾಳೆಕಾಯಿ, ಹೀರೆಕಾಯಿ.
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷ ನೆನಸಿ.
- ಮೆಣಸನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಪಟ ಪಟ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಅಕ್ಕಿ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಮೆಣಸು, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಬೆಂದ ತರಕಾರಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಬೇಕೋ ಅಷ್ಟು ಹಾಕಿ.
- ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿದ್ದ ಪೇಸ್ಟ್ , ಬೆಂದ ತರಕಾರಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಇದು ಹುಳಿಯ ಹದ ಬಂದಾಗ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.

10.14 ಗೋಜ್ಜು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು
(ಗೋಜ್ಜಿನ ಪುಡಿ)

ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ + ಸ್ವಲ್ಪ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಬೀಜ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ,
ಜೀರಿಗೆ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 8 ದೊಡ್ಡದು,
ಎಳ್ಳು-1 ಟೀ.ಚಮಚ, ಇಂಗು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ - ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.

ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣು - 2 ನಿಂಬೆಗಾತ್ರ
ಬೆಲ್ಲ - 3/4 ಅಚ್ಚು
ಉಪ್ಪು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
ಅರಿಶಿನ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
ಸಾಸಿವೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

ಬಳಸಬಹುದಾದ ತರಕಾರಿ : ಯಾವುದಾದರೊಂದು (ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ಹಾಗಲಕಾಯಿ, ದಪ್ಪಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ,
ಬದನೆಕಾಯಿ, ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ, ಅನಾನಸ್)

- ಹುಣಿಸೆರಸ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ, ಮಾಡಿರುವ ಗೋಜ್ಜಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಬೆರೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ.
- ಬೆಂದ ತರಕಾರಿಗೆ ಮೇಲೆ ಬೆರೆಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಹುಣಿಸೆರಸ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಸಾರಿನಷ್ಟು ನೀರಾಗಿ ಇರಬಾರದು. ತಿನ್ನಲು ಸಿಹಿ-ಸಿಹಿ:ಹುಳಿ-ಹುಳಿಯಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ.

10.15 ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಗೊಜ್ಜು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹಾಗಲಕಾಯಿ - 3
2. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಮೆಂತ್ಯ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿಯಿರಿ)
5. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10-12
6. ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು - 1 ನಿಂಬೆಗಾತ್ರ
7. ಬೆಲ್ಲ - 1 ಅಚ್ಚು (ಮಾಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ)
8. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
9. ಎಳ್ಳು - 2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಮೆಂತ್ಯ, ಎಳ್ಳು, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಹಾಗಲಕಾಯಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು, ಒರಸಿ, ಬೀಜತೆಗೆದು ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.
- ಹುಣಿಸೆರಸ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಕರದ ಹಾಗಲಕಾಯಿ, ಹುಣಿಸೆರಸ, ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಚುಟುಕೆ ಅರಿಶಿನ, ಇಂಗು ಎಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಗೊಜ್ಜಿಗೆ ಹಾಕಿ.

10.16 ಮೆಂತ್ಯದ ಹಿಟ್ಟಿನ ಗೊಜ್ಜು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು - 1/2 ದೊಡ್ಡ ನಿಂಬೆಗಾತ್ರ (ತಿಳಿರಸ ಸಾಕು)
2. ಮೆಂತ್ಯದ ಹಿಟ್ಟು - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
4. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಸಾಸಿವೆ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಅರಿಶಿನ - 2 ಚುಟುಕೆ
7. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
8. ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ತಿಳಿ ರಸ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಹುಣಿಸೆ ರಸಕ್ಕೆ ಮೆಂತ್ಯದ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಬೆರಸಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಬೆರಸಿ.
- ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ ಇರಬೇಕು.

10.17 ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹುಳಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 1/2 ಹಿಡಿ
2. ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ - 1/2 ಬಟ್ಟಲು
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10 (ಸಣ್ಣದಾದರೆ)
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
5. ಸಾಸಿವೆ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಜೀರಿಗೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
8. ಉಪ್ಪು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಎಣ್ಣೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ಅರಿಶಿನ - 2 ಚುಟುಕೆ
11. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 4 ಸಣ್ಣ ಚೂರು
12. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ
13. ಹುಳಿಮೊಸರು - 100 ಗ್ರಾಂ

- ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ
- ನೆಂದ ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಕಾಯಿತ್ತುರಿ, ಅರಿಶಿನ 2 ಚುಟುಕೆ, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, 4 ಚೂರು ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಬಳಸಬಹುದಾದ ತರಕಾರಿಗಳು : ಯಾವುದಾದರೊಂದು (ಬೂದಗುಂಬಳಕಾಯಿ, ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಪಡವಲಕಾಯಿ, ಸೀಮೆಬದನೆಕಾಯಿ, ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ)
- ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ, ಬೆಂದ ತರಕಾರಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಬೇಯಿಸಿ. 10 ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ.
- ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದು 1 ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ. ಇದನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ತರಕಾರಿ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಹಪ್ಪಳ, ಸಂಡಿಗೆ ಜೊತೆಗೆ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ತಿಂದರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.
- ಹಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಕೂಡ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದು.

10.18 ಅವಿಯಲ್

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿ)
2. ಎಣ್ಣೆ - 4 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಸಾಸಿವೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಅರಿಶಿನ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಜೀರಿಗೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10 (ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ)
8. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
9. ಮೊಸರು - 500 ಗ್ರಾಂ
10. ಕೊಬ್ಬರಿಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
11. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ
12. ತರಕಾರಿಗಳು - ಬೂದ ಗುಂಬಳಕಾಯಿ, ಸಿಹಿ ಗುಂಬಳಕಾಯಿ, ಹುರಳಿಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್,
ಸುರ್ವಣಗೆಡ್ಡೆ, ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ - ಎಲ್ಲಾ ಸೇರಿಸಿ ಸುಮಾರು 1/2 ಕೆ.ಜಿ.

- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ. ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಳ್ಳಗೆ ಉದ್ದುದ್ದವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ.
- ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಅರಿಶಿನ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಬೆಂದ ತರಕಾರಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ, ಅರಿದ ಮೇಲೆ ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದು ಬೆರಸಿ.
- ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕರಿಬೇವನ್ನು ಹಾಕಿ ಅವಿಯಲ್‌ಗೆ ಬೆರಸಿ.
- ಇದು ಸ್ವಲ್ಪ ಮುದ್ದೆಯಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ.

10.19 ಹುರಳಿ (ನಿಹಿ ಕಾಳು)

ಸಾಢುಗ್ರಿಗಲು

1. ಹುರಳಿ - 1 ಪಾಠು
2. ಬೆಲ್ಲ - 1 1/2 ಅಚ್ಚು
3. ಉಪ್ಪು - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1

- ಹುರಳಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ.
 - ಬೆಂದ ಹುರಳಿಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಕೊಬ್ಬರಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
 - 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಁಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.
-

ಹುರಳಿ (ಕಾರದ ಕಾಳು)

ಸಾಢುಗ್ರಿಗಲು

1. ಹುರಳಿ - 1 ಪಾಠು
2. ಚಕ್ಕೂತನೆ ಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಟ್ಟು
3. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
4. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 4
5. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1
6. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಕಾಳು, ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ.
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಢಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಬೆಂದ ಕಾಳಿಗೆ, ಬೆಂದ ಚಕ್ಕೂತನೆ ಸೊಪ್ಪು, ಢಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿದ ಪೇಸ್ಟ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಁಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

10.20 ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು - 1 ಕಪ್
2. ನೀರು - 2 1/2 ಕಪ್
3. ತುಪ್ಪ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಕುದಿಸಿ.
- ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ನೀರಿಗೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ಕೆದಕದೆ ಹಾಗೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. 10 ನಿಮಿಷ ಆದ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಬೆಂದಿರುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ನೀರನ್ನು ಬಗ್ಗಿಸಿ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪನಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಗಂಟಾಗದ ಹಾಗೆ ಕೆದಕಿ ಮುದ್ದೆ ಮಾಡಿ, ತುಪ್ಪ ಸವರಿ.
- ಇದನ್ನು ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಗೊಜ್ಜು, ಹುಳಿ, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹುಳಿ ಜೊತೆ ನುಂಗಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಅಂಡಿಗಲು

11.0 ಇಡ್ಲಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1/2 ಪಾವು
2. ಇಡ್ಲಿ ತರಿ - 1 ಪಾವು

- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು 2 ಗಂಟೆಗಳಷ್ಟು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಇಡ್ಲಿ ತರಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ರುಬ್ಬಿದ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಗೆ ಬೆರಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಇದು ಒಂದು ರಾತ್ರಿ ನೆನಯಬೇಕು.
- ಮರುದಿನ ಇಡ್ಲಿ ಮಾಡಿದರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಚುಟುಕೆ ಸೋಡಾ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಮಾಡಿ.
- ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಸೌತಿನಿಂದ ಬೀಳುವ ಹದಕ್ಕೆ ನೀರು ಬೆರಸಿ.
- ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಮೊದಲೆ ಉಪ್ಪು ಬೆರಸಿದರೆ ಹುಳಿ ಬರುತ್ತದೆ.

11.1 ಈರುಳ್ಳಿ ಸಾಂಬಾರ್

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೋಗರಿಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
2. ಸಾಂಬಾರ್ ಈರುಳ್ಳಿ - 15-20
3. ಟೊಮೆಟೊ - 2 ದೊಡ್ಡದು
4. ಸಾರಿನಪುಡಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 2 ದೊಡ್ಡದು (ಸಣ್ಣಚೂರು ಮಾಡಿ)
7. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು,ಕರಿಬೇವು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು
8. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಬೇಳೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೆಟೊ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಕುಕ್ಕರನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ಬೆಂದ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ರುಬ್ಬಿದ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಬೆಂದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೆಟೊ ರಸ, ಸಾರಿನಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚೂರು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ.
- ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಕುದಿಸಿ.
- ಇಡ್ಲಿ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

11.2 ರವೆ ಇಡ್ಲಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಸಣ್ಣರವೆ	- 1 ಪಾವ್ಲು
2. ಎಣ್ಣೆ	- 2 ಟೀ.ಚಮಚ + 2 ಟೀ.ಚಮಚ + 2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಸಾಸಿವೆ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಕಡಲೆಬೀಳೆ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಗೋಡಂಬಿ	- 15 (ಸಣ್ಣ ಚೂರು ಮಾಡಿ)
6. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು	- 1 ಕಪ್ (ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ)
7. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	- 10 (ಸಣ್ಣಗೆ ಗುಂಡಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ)
8. ಮೊಸರು	- 400 ಗ್ರಾಂ
9. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು	- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
10. ಸೋಡ	- 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ರವೆಯನ್ನು 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
- 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೀಳೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಹುರಿದ ರವೆಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ, ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಸೋಡ ಎಲ್ಲಾ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.
- ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಮೊಸರು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ಹಾಕಿ.
- ಇದನ್ನು ನೆನೆ ಇಡಬೇಡಿ.
- ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಇಡ್ಲಿ ಮಾಡಿ.
- ಇಡ್ಲಿ ಬಹಳ ಹಗುರವಾಗಿ ಆಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಚಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸೂಚನೆ: ಮೊಸರು ತುಂಬ ಹುಳಿ ಇರಬಾರದು, ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಳಿಯಾಗಿ ಇರಬೇಕು.

11.3 ದೋಸೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 6 ಟೀ.ಚಮಚ }
3. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ } ಎಲ್ಲಾ ಸೇರಿ 1/2 ಪಾವು ಆಗಬೇಕು.
4. ತೋಗರಿಬೇಳೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ }
5. ಮೆಂತ್ಯ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ 3-4 ಗಂಟೆಗಳಷ್ಟು ನೆನಸಿ.
- ನೆಂದ ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಮಾರನೆ ದಿನ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು, ಚುಟುಕೆ ಸೋಡ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ.
- ಇದನ್ನು ಚಟ್ಟಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಈರುಳ್ಳಿ ಪಲ್ಯಗಳ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸೊಚನೆ : ಈರುಳ್ಳಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಳ್ಳು, ಸಾಸಿವೆ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತವದ ಮೇವು ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪವಾಗಿ ಹರಡಿ ಬಾಡಿಸಿರುವ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ. ಇದನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಒಂದೇ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ.

11.4 ಅಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹೆಸರುಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
2. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
3. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
4. ತೋಗರಿಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
5. ಅಕ್ಕಿ - 1 1/2 ಕಪ್
6. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್ (ಬಿಡಿಸಿ ಹಾಕಿ)
7. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10
8. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
9. ಜೀರಿಗೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ (ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಹಾಕಬಹುದು)

- ಎಲ್ಲಾ ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 2-3 ಸಲ ತೊಳೆದು ನೆನಸಿ.
- ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿ.
- ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಬಹುದು.
- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ರಾತ್ರಿ ಇಟ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು ಅಂತ ಏನೂ ಇಲ್ಲ ರುಬ್ಬಿದ ಕೊಡಲೆ ಬಳಸಬಹುದು.

11.5 ಕಾಯಿ ದೋಸೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ಮಾಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ)
3. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
4. ಬೆಲ್ಲ - 3/4 ಪಾವು (ಪುಡಿ ಮಾಡಿ)
5. ಎಲಕ್ಕಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ (ಪುಡಿ)

- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ 1 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿ.
- ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ, ಇದನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ.
- ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಬಹುದು.
- ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರಸಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೆರಸಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಬಹುದು.
- ದೋಸೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮಾಡಬಹುದು.
- ರುಬ್ಬಿದ ಕೂಡಲೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.

11.6 ಚವಾತಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು - 1 ಪಾವು
2. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಕಪ್
3. ಉಪ್ಪು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಗೋದಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. 1 ಕಪ್ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಕ್ಕ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ 1ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಂದು ಮುದ್ದೆ ಆಗಬೇಕು. 15 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಕಲಸಲು ಬಿಸಿ ಅಥವಾ ತಣ್ಣಗಿರುವ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು. ಕಲಸುವಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಕಲಸಿ, ಒಟ್ಟಿಗೆ ತುಂಬ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಬೇಡಿ. ಲಟ್ಟಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಿ ಬರುವ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- 15 ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ. 9 ಉಂಡೆಗಳು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದೊಂದನ್ನೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಸಾಟಿ ಹಚ್ಚಿ. ಅಂದರೆ ಮೊದಲು ಸುಮಾರಾಗಿ ಗುಂಡಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಪೂರ್ತಿ ಸವರಿ, ನಂತರ ಒಣ ಗೋದಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆ ಮೇಲೆ ಪೂರ್ತಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಹಚ್ಚಿ. ಅದನ್ನು ಅರ್ಧ ಮಡಸಿ ಪುನಃ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಚ್ಚಿ ಅದನ್ನು ಅರ್ಧಕ್ಕೆ ಮಡಿಸಿ. ಇದು ತ್ರಿಕೋಣಕಾರಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ನಂತರ ಕಾವಲಿಕಾಯಿಸಿ ಒಂದೊಂದನ್ನೇ ಗುಂಡಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಸುಡಿ. ಸಮನಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿದರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಊದುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಕಡೆ ತೆಳ್ಳಗೆ, ಕೆಲವು ಕಡೆ ದಪ್ಪ ಲಟ್ಟಿಸಿದರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ.
- ಸುಡುವಾಗ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಬಳಸಿ.

11.7 ಪೂರಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗೋದಿಹಿಟ್ಟು - 1 ಪಾವು
2. ಉಪ್ಪು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಗೋದಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ಬಿಸಿ ಅಥವಾ ತಣ್ಣೀರಿನಿಂದ ಕಲಸಬಹುದು. 15-20 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲು ಇಡಿ.
- 15 ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಗದುಕೊಂಡು 20-23 ಉಂಡೆಗಳು ಮಾಡಿ.
- ಒಂದೊಂದೇ ಉಂಡೆಯನ್ನು ನಾದಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಊದುತ್ತದೆ. ತುಂಬಾ ತೆಳುವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿದರೆ ಊದುವುದಿಲ್ಲ.
- ಸಿಂಹದ ಬಣ್ಣ ಆದ ಮೇಲೆ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಸಾಗು

ತರಕಾರಿಗಳು : ಹುರಳಿಕಾಯಿ - 15-20, ಸೀಮೆಬದನೆಕಾಯಿ - 1, ಎಲೆಕೋಸು - 1 ಹಿಡಿ, ಗಡ್ಡೆಕೋಸು - 1, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ - 2, ದಂಟಿನಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಟ್ಟು, ಕ್ಯಾರೆಟ್ - 2, ಬಟಾಣಿ - 1 ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 6 (ಸಣ್ಣದು)

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು

ಹುರಿಗಡಲೆ - 1 ಹಿಡಿ

ಚೆಕ್ಕೆ - 1/2 ಸೆಂ.ಮೀ. ಉದ್ದ

ಲವಂಗ - 2, ಮೆಣಸು - 2 ಕಾಳು, ಜೀರಿಗೆ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - ಸ್ವಲ್ಪ

ಗಸಗಸೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ- ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ ಮತ್ತು ಇಂಗು

ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ

- ಎಲ್ಲ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಬೇಯಿಸಿ. ತರಕಾರಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹತ್ತುತ್ತದೆ.
- ಹುರಿಗಡಲೆ, ಚೆಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಗಸಗಸೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಮಿಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ನಚಿತರ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕಾಯಿತ್ತುರಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ.
- ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಟನ್ನು ಬೆಂದ ತರಕಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ 1-2 ಕುದಿ ಕುದಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಪೂರಿ-ಚಪಾತಿಗಷ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸೂಚನೆ : ಹುರಿಗಡಲೆ ಬದಲು 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬದಲು ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 4-5, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬದಲು 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಇವುಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ಬಳಸಿದರೆ ಕೆಂಪು ಸಾಗು ಮಾಡಬಹುದು.

11.8 ರೊಟ್ಟಿ (ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು/ರಾಗಿಹಿಟ್ಟು)

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು - 1 ಪಾವು
2. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10-12 ಸಣ್ಣದು
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
5. ಉಪ್ಪು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಎಣ್ಣೆ - 4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಮುದ್ದೆ ಆಗುವ ಹಾಗೆ ಕಲಸಿ. ಇದನ್ನು 6 ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಸುಮಾರು 8 ಅಂಗುಲ ಅಗಲದ ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಒಂದು ಉಂಡೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸುತ್ತಲು ತಟ್ಟಿ. ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಒಂದು ತೂತು ಮಾಡಿ, 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೇಯುವಾಗ ಬಾಂಡ್ಲೆಯನ್ನು 2 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ, ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಬಾಂಡ್ಲೆಯನ್ನು ಬಗ್ಗಿಸಿದರೆ ರೊಟ್ಟಿ ತಾನಾಗೆ ಬಾಂಡ್ಲೆಯ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಬಾಂಡ್ಲೆ ಇಲ್ಲವಾದರೆ ತವದ ಮೇಲೆ ತಟ್ಟಬಹುದು.
- ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೇಕಾದರೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಅವರೆಕಾಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಾಡಬಹುದು.
- ಈರುಳ್ಳಿ, ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ತುರಿದು ಅಥವಾ ಕೊಚ್ಚಿ ಹಾಕಬೇಕು.
- ಅವರೆಕಾಳು ಎಳೆಯದಾಗಿರಬೇಕು. ಅದನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇಯಿಸಿ, ಬೆಂದ ಮಿಕ್ಕ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಸಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ. ಜೀರಿಗೆ ಕೂಡ ಹಾಕಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಸುಮಾರು 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಕೊಬ್ಬರಿ ಚಟ್ಟಿ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ.
- ರಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಸಹ ಅದೇ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿ.

11.9 ತೋಗರಿ ನುಚ್ಚಿನ ಉಂಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ತೋಗರಿಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
2. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಕಪ್
3. ತೆಂಗಿನತುರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ (ಸಣ್ಣದು)
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1/2 ಕಪ್
5. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 8 (ಮಾಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ)
6. ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

- ತೋಗರಿಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ - ಎರಡನ್ನು 2 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ.
- ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ತರಿ ತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಜೊತೆಗೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಇದನ್ನು ಉಂಡೆ ಅಥವಾ ಆಂಬೊಂಡೆ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟೆ ಕುಕ್ಕರನಲ್ಲಿ 10-12 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ, ವೇಟರ್ ಇಡಬೇಡಿ.
- ಇದನ್ನು ತುಪ್ಪು, ಕಾಯಿಹಾಲು ಅಥವಾ ಮೊಸರು ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- ಮೊಸರಿಗೆ ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಸಾಸಿವೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

11.10 ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬಾಂಬೆ ರವೆ - 1 ಪಾವು
2. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ದೊಡ್ಡದು)
3. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10-15
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
5. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ
6. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - ತಲಾ 2 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಸಾಸಿವೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಎಣ್ಣೆ - 4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಮೊದಲು ರವೆಯನ್ನು ಘಂ ಅನ್ನುವ ಹಾಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 4 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಸೀಳಿರುವ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಬಹುದು.
- ಅದೇ ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ 3/4 ಪಾವು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಬಂದಾಗ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಹುರಿದ ರವೆಯನ್ನು ಮೆಲ್ಲಗೆ ಹಾಕುತ್ತ ಕೆದಕುತ್ತಿರಿ. ರವೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಅರಳುತ್ತದೆ. ಉರಿ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ 10 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ.
- ಉಪ್ಪಿಟ್ಟನ್ನು ಬಠಾಣಿ, ದಪ್ಪಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಆಲುಗಡ್ಡೆ, ಅವರೆಕಾಳು, ತೊಗರಿಕಾಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಆಗ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ತರಕಾರಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಡಿಸಿ ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ.
- ಉಪ್ಪಿಟ್ಟಿಗೆ ಹುಳಿಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದರೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ಬಳಸಬೇಡಿ. 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ರವೆ ಹಾಕುವ ಮೊದಲು ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ನಂತರ ರವೆ ಬೆರಸಿ.
- ತರಕಾರಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದರೆ ನೀರು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬಳಸಿ ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಸುಮಾರು 1/2 - 3/4 ಪಾವು ನೀರು ಸಾಕು.

11.11 ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ಅವಲಕ್ಕಿ/ ಹುಳಿ ಅವಲಕ್ಕಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ	- 1 ಪಾವು
2. ನಿಂಬೆಗಾತ್ರದ ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣು	- ರಸ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ
3. ಸಾರಿನಮಡಿ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು	- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಎಳ್ಳಿನಮಡಿ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಬೆಲ್ಲದ ಮಡಿ	- 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಕರಿಬೇವು	- 2 ಕಡ್ಡಿ
8. ಎಣ್ಣೆ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಸಾಸಿವೆ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ	- 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
11. ಕಡಲೆಬೇಳೆ	- 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
12. ಅರಿಶಿನ	- 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
13. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ	- 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
14. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ	- 1 ಬಟ್ಟಲು

- ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಚ್ಚು ಮಾಡಿ.
- ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮಡಿ ಮಾಡಿದ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕಲಸಿ ನೆನೆ ಇಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಮುದ್ದೆಯಾಗುವಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಬಳಸಿ.
- ಎಳ್ಳನ್ನು ಹುರಿದು ಮಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಕಾಯಿ ತುರಿದು ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹಾಕಿ.
- ಒಗ್ಗರಣೆ, ಹುಣಿಸೆರಸ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ, ಸಾರಿನಮಡಿ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು, ಎಳ್ಳಿನಮಡಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಮಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಅವಲಕ್ಕಿಗೆ ಬೆರಸಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಹಪ್ಪಳ-ಸಂಡಿಗೆಗಳ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

11.12 ಅವಲಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 (ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ)
3. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
4. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 15
5. ಕರಿಬೇವು - 2 ಕಡ್ಡಿ
6. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ಎಣ್ಣೆ - 4 ಟೀ.ಚಮಚ
11. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೆಚ್ಚಗಿರುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 15-20 ನಿಮಿಷ ನೆನಸಿ. ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ಇಡಿ. ತೊಳೆಯುವಾಗ ಹಗುರವಾಗಿ ತೊಳೆಯಿರಿ, ಅವಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಆಗಬಾರದು.
- ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಕಾದ ಮೇಲೆ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೀಜ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಇಂಗು, ಸೀಳಿರುವ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಬೇಕಿದ್ದರೆ 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಅರಿಶಿನದ ಪುಡಿ ಹಾಕಬಹುದು.
- ತೊಳೆದಿಟ್ಟ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ. ನಂತರ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ 15 ನಿಮಿಷ ಸಣ್ಣ ಉರಿಮೇಲೆ ಇಡಿ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಿ.

11.13 ಮೊಸರವಲಕ್ಕಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಮೊಸರು - 500 ಗ್ರಾಂ (ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ಬಳಸಿ)
3. ಸಾಸಿವೆ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (ದೊಡ್ಡದು)
6. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1/2 ಕಪ್
7. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10
8. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು 15 ನಿಮಿಷ ಬೆಚ್ಚಗಿರುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ. ನಂತರ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಪುಡಿಯಾಗದಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ನೀರನ್ನು ಬಸಿಯಿರಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ಒಗ್ಗರಣೆ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಅವಲಕ್ಕಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಉಪ್ಪು, ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.
- ಎಲ್ಲಾ ಕಲಸಿ 10 ನಿಮಿಷ ಆದ ಮೇಲೆ ತಿನ್ನಿ, ಆಗ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಮೊಸರು ಅವಲಕ್ಕಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಆಗಬಾರದು ಎಲ್ಲಾ ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

11.14 ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ತಿಂಡಿಗಳು

1. ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ	- 1/2 ಪಾವು
ಬೆಲ್ಲ	- 1/2 ಅಚ್ಚು (ಚಿಕ್ಕ ಅಚ್ಚು)
ಹಸಿಕೊಬ್ಬರಿ	- 1 ಸಣ್ಣ ಬಟ್ಟಲು
ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ, ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ, ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಒಂದು ಚೂರು ನೀರು ಚುಮುಕಿಸಿ ಕಲಸಿ, 15 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.

2. ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ	- 1/2 ಪಾವು
ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ	- 1 ಸಣ್ಣ ಬಟ್ಟಲು
ಬಾಳಕ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	- 5
ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು	- 1/2 ದೊಡ್ಡದು
ಉಪ್ಪು	- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲಿ ಕರೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ನಿಂಬೆರಸ, ಕರದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಿಮಿಚಿ ಹಾಕಿ. ಎಲ್ಲವನ್ನು ಕಲಸಿ ತಕ್ಷಣ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿ.

3. ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ	- 1/2 ಪಾವು
ಚೆಟ್ಟಿ ಪುಡಿ	- 4 ಟೀ.ಚಮಚ
ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ	- 1 ಬಟ್ಟಲು ಸಣ್ಣದು
ಉಪ್ಪು	- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಚೆಟ್ಟಿ ಪುಡಿ, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಚುಮುಕಿಸಿ ಕಲಸಿ 15 ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ತಿನ್ನಿ.

11.15 ಚೂಡ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ	- 1/2 ಕೆ.ಜಿ
2. ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜದ ಪುಡಿ	- 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಉಪ್ಪು	- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ	- 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಇಂಗು	- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಕರಿಬೇವು	- 1 ಕಪ್
8. ಎಣ್ಣೆ	- 2 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಸಾಸಿವೆ	- 2 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ	- 4 ಟೀ.ಚಮಚ
11. ಹುರಿಗಡಲೆ	- 2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ, ಗರಿಗರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜ, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಕರಿಬೇವು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಕರಿದು ಬಾಂಡ್ಲೆಯನ್ನು ಸ್ಟಾಪ್‌ನಿಂದ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ. ನಂತರ ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜದ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ.
- ಅವಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆದಕಿ ಆಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಅವಲಕ್ಕಿ ಗರಿಗರಿ ಆಗುವವರೆಗೆ ಕೆದಕಿ.
- ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿದು (ಫ್ಲೇಕ್ಸ್) ಹಾಕಿ.
- ಬಾಂಡ್ಲೆ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗ ಅವಲಕ್ಕಿ ಸುರಿದರೆ, ಅವಲಕ್ಕಿ ಸುರುಟು ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ.

ಸೂಚನೆ: ಚೂಡಕ್ಕೆ ಅಲಂಕಾರವಾಗಿ ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಟೊಮೆಟೊ ಚೂರು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

11.16 ಉಸಲಿ

ಉಸಲಿಗೆ ಬಳಸಬಹುದಾದಂತಹ ಕಾಳುಗಳು: ಹೆಸರುಕಾಳು, ಕಡಲೆಕಾಳು, ಕಾಬೂಲ್ ಕಡಲೆಕಾಳು,
ಹಲಸಂದಿ ಕಾಳು, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಹಸಿ ಅವರೆಕಾಳು.

ಯಾವುದೇ ಕಾಳಾದರೂ	- 1 ಪಾವು
ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ	- 1 ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟಲು ತುರಿ
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	- 10-12 (ಮಾಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ) ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು	- 1 ಕಪ್ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ
ಎಣ್ಣೆ	- 2 ಟೀ.ಚಮಚ
ಸಾಸಿವೆ	- 2 ಟೀ.ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು	- ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಕಾಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ 4 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿ
- ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- ನೆಂದ ಕಾಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿದ ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಕಾಳಿನ ಮೇಲೆ 1 ಅಂಗುಲ ನಿಲ್ಲುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಹಸಿ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ, ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಿ.
- ನಿಂಬೆ ರಸ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದು.

ಸೂಚನೆ: ಹಸಿ ಅವರೆಕಾಳಿನಲ್ಲಿ ಉಸಲಿ ಮಾಡುವಾಗ ಅದನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ. ಕಾಳು ಫ್ರೈರ್ ಆಗಿರಬೇಕು. ಒಣ ಅವರೆಕಾಳಿನಲ್ಲಿ ಉಸಲಿ ಮಾಡಬಾರದು.

11.17 ರಾಗಿ ಅರಳಿಟ್ಟು (ಸಿಹಿ/ಖಾರ)

ಸಿಹಿ ಅರಳಿಟ್ಟು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ರಾಗಿ ಅರಳಿಟ್ಟು - 1 ಕಪ್
2. ಹಾಲು - 1 1/2 ಕಪ್
3. ತುಪ್ಪ - 1 1/2 ಕಪ್
4. ಸಕ್ಕರೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ.
- ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ, ಅರಳಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪದ ಕೈ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಗುಂಡಗೆ ಮಾಡಿ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ತಿನ್ನಿ.

ಖಾರದ ಅರಳಿಟ್ಟು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ರಾಗಿ ಅರಳಿಟ್ಟು - 1 ಕಪ್
2. ನಿಂಬೆ ರಸ/ಹುಣಿಸೆರಸ - ಅರ್ಧ ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಸಾರಿನಪುಡಿ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಕರಿಬೇವು - 1 ಕಡ್ಡಿ

- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ, 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಕಡಲೆಬೇಳೆ, 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.
- 1 ಕಪ್ ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಅರಳಿಟ್ಟು, ಹುಣಿಸೆರಸ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರಸಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಿ.
- ಹಪ್ಪಳ-ಸಂಡಿಗೆಗಳ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಕರದ ಕಾರದ ಅಂಡಿಗಲು

12.0 ಕೋಡಬಳಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು - 1 ಪಾವು (ನುಣ್ಣಿಗೆ ಇರಬೇಕು)
2. ಚಿರೋಟಿ ರವೆ - 2 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಕಾರದ ಪುಡಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
6. ಎಣ್ಣೆ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ + ಕೋಡಬಳಿ ಕರಿಯಲು ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು

- ರವೆಯನ್ನು ಘಂ ಅನ್ನುವ ಹಾಗೆ ಹುರಿದು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತೆ ರವೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.
- ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ.
- 3 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ರವೆಗೆ ಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿರುವ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಬೆರಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.
- ಇದನ್ನು ಹೊಸೆದು ಗುಂಡಗೆ ಮಾಡಿ, ತಕ್ಕಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.
- ತಿನ್ನಲು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ.

ಸೂಚನೆ: ಕೋಡಬಳಿ ಮೆತ್ತಗೆ ಆಗಬೇಕಾದರೆ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಹಾಕಬೇಡಿ. ಬದಲಿಗೆ 2 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತೆ ಕಾಯಿತುರಿ (1 ಬಟ್ಟಲು) ಬಳಸಿ. ಬಾಕಿ ವಿಧಾನ ಮೇಲಿನಂತೆಯೇ.

12.1 ಚಕ್ಕುಲಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 1/2 ಪಾವು
2. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1/2 ಪಾವು
3. ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಬೆಣ್ಣೆ - 1/2 ನಿಂಬೆ ಹೋಳಿನಷ್ಟು
5. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
6. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು

- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ 15 ನಿಮಿಷ ನೆನಸಿ, ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿ ಹಾಕಿ (ಹಗುರವಾಗಿ ತೊಳೆಯಿರಿ, ನುಚ್ಚು ಮಾಡಬೇಡಿ). ತೊಳೆದು ಬಿಸಿ ಹಾಕಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಬಟ್ಟಿಯ ಮೇಲೆ ಒಣಹಾಕಿ ಆ ಮೇಲೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಹುರಿಯಿರಿ. ಹುರಿಯುವಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಬಗ್ಗಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಹುರಿಯಿರಿ. ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು 1/2 ಘಂಟೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಒಣಹಾಕಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕೆಂಡ ಸಂಪಿಗೆ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಎಳ್ಳು, ಬೆಣ್ಣೆ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಉದ್ದಿನಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. 15 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ.
- ಒರಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಹಿಂಡಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿ ಮೇಲೆ ಕರಿಯಿರಿ. ಬೆಳ್ಳಗೆ ಇರುತ್ತದೆ.

ಸೂಚನೆ:

1. ಬೆಣ್ಣೆ ಬದಲು 3 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಬಹುದು.
2. ಅಕ್ಕಿ ಬದಲು ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು (ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನಸಿ, ತೊಳೆದು ಒಣಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ಮಿಕ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ಆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹುರಿದು ಮಾಡಬಹುದು). ಹಿಟ್ಟು ರಂಗೋಲಿ ಹಾಕುವ ಹದಕ್ಕೆ ಹುರಿಯಿರಿ.

12.2 ಮುಚ್ಚೋರೆ - 1

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 1/2 ಪಾವು
2. ಹೆಸರುಬೇಳೆ - 1/2 ಪಾವು
3. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು + 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು 15-20 ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ. ನೀರನ್ನು ಬಿಸಿದು ಒಣ ಹಾಕಿ.
- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೆಳ್ಳಗೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಘಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಎರಡನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿಮಾಡಿ.
- ಎರಡೂ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- ಚಕ್ಕುಲಿ ವರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.
- ಕ್ರೀಮ್ ಕಲರ್ ಇರುತ್ತದೆ.

12.3 ಮುಚ್ಚೋರೆ - 2

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು - 1 1/2 ಪಾವು
2. ಹುರಿಗಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು - 1/2 ಪಾವು
3. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು
4. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಎಳ್ಳು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಕಾರದ ಪುಡಿ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಎರಡೂ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬೆರಸಿ.
- ಬೆರಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಕಾರದಪುಡಿ, ಎಳ್ಳು ಹಾಕಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- ಚಕ್ಕುಲಿ ವರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ ಕರಿಯಿರಿ.
- ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಇರುತ್ತದೆ.

12.4 ನಿವ್ವಟ್ಟು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು - 1 ಪಾವು
2. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ - 1 ಸೌಟು
3. ಹುರಿಗಡಲೆ - 3/4 ಸೌಟು
4. ಎಳ್ಳು - 1/2 ಸೌಟು (ಪಟ ಪಟ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ)
5. ಕಾರದ ಪುಡಿ - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
6. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - “ “
7. ಬೆಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು

- ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜವನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ಬಿಡುವ ತನಕ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬೀಜವನ್ನು ಎರಡು ಭಾಗವಾಗುವಂತೆ ಒಡೆದು, ಮೂಕನ್ನು ತೆಗೆದು ಉಪಯೋಗಿಸಿ.
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಎಳ್ಳು, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಬೆಣ್ಣೆ, ಕಾರದಪುಡಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.
- ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು ಬಾಳೆಎಲೆ / ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತಟ್ಟೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

12.5 ಓಂ ಪುಡಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು - 1 ಪಾವು
2. ಉಪ್ಪು - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಓಂ - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ + ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

- ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಅದಕ್ಕೆ 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.
- ಹಿಂಡಲು ಸುಲಭವಾಗಿ ಇರುವ ಹಾಗೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಸಿ.
- ಓಂ ಪುಡಿ ಬಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಸೀದ ಬಾಂಡ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ. ಎಣ್ಣೆಗೆ ತಕ್ಕ ಅಳತೆಗೆ ಹಿಂಡಿ. ಅಗಲವಾಗಿ ಹರಡುವ ಹಾಗೆ ಹಿಂಡಿ. ಅಗಲವಾಗಿ ಹರಡುವ ಹಾಗೆ ಹಿಂಡಿ.
- ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿಯಬೇಡಿ.

12.6 ತೇಂಗೊಳಲು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು - 1 1/2 ಪಾವು
2. ಉದ್ದಿನಹಿಟ್ಟು - 1/2 ಪಾವು
3. ಉಪ್ಪು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಜೀರಿಗೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಬೆಣ್ಣೆ - 1/2 ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು

- ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಬೆರಸಿ 3 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ ಅಥವಾ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.
- ಹಿಂಡಲು ಸುಲಭವಾಗಿ ಬರುವ ಹಾಗೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ.
- ತೇಂಗೊಳಲ ಬಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ನೇರವಾಗಿ ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಿಂಡಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

12.7 ಅಂಚೋಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1 ಪಾವು
2. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10 (ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ)
3. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
4. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು (1/2 ಬಟ್ಟಲು ತುರಿ ಮಾತ್ರ ಬಳಸಿ).
5. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
6. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ + ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ
7. ಅರಿಶಿನ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು 1/2 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ.
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ.
- ಕಡಲೆಬೇಳೆಯನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ರುಬ್ಬಿದ ಕಡಲೆಬೇಳೆಗೆ ಬೆರಸಿ.
- 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಕಾಯಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.
- ಚಿಕ್ಕ, ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ತಟ್ಟೆ (ಹಗುರವಾಗಿ) ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಆಗಲು ತೆಗೆಯಿರಿ.

12.8 ಬೋಂಡ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು - 1/2 ಪಾವು
2. ಕಾರದ ಪುಡಿ - 3/4 2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
4. ಅರಿಶಿನ - 1/4 2 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು - 1 2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಕರಿಯಲು - ಎಣ್ಣೆ

- ಮೇಲೆ ಬರೆದಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ.
- ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕರಿಯಿರಿ.
- ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಪಲ್ಯ ಮಾಡಿ ಗುಂಡಗೆ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕರಿಯಿರಿ.
- ಬಳಸಬಹುದಾದ ತರಕಾರಿಗಳೆಂದರೆ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ - ಗುಂಡಗೆ ತೆಳ್ಳಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ, ದಿಂಡು, ದೊಡ್ಡಪತ್ರೆ, ಹೀರೆಕಾಯಿ, ಬಾಳೆಕಾಯಿ, ದೊಡ್ಡ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ.
- ಪಲ್ಯ ಮಾಡಿ ಬೋಂಡ ಮಾಡಿದರೆ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ - ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ. ಸಿವೆ ತೆಗೆದು ಬೇಯಿಸಿ ಪಲ್ಯ ಮಾಡಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಬೆಂದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಸ್ಯಾಲ್ ಮಾಡಿ ಬಳಸಿ.

12.9 ಪಕೋಡ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು - 2 1/2 ಕಪ್
2. ಸಣ್ಣರವೆ - 1 ಕಪ್
3. ಈರುಳ್ಳಿ - 1/2 ಕೆ.ಜಿ
4. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
5. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 18-20
6. ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ - ತಕ್ಕಷ್ಟು
7. ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ರವೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಘಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಉದ್ದುದ್ದವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ.
- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು, ಹುರಿದ ರವೆ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ.
- ತುಂಬಾ ಒಣ ಒಣ ಅನಿಸಿದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಚುಮಕಿಸಿ ಕಲಸಿ.
- ತಕ್ಕಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕರಿಯಬೇಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

12.10 ಉದ್ದಿನ ವಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ - 1 ಪಾವು
2. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 10-12
3. ಕೊತ್ತಂಬರಿನೊಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
4. ಉಪ್ಪು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
6. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು

- ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ 3/4 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿ. ನೀರು ಬಸಿದು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ನೀರನ್ನು ಹನಿ ಹನಿಯಾಗಿ ಬಳಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿದಷ್ಟು ವಡೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಗುತ್ತದೆ.
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ನೊಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ರುಬ್ಬಿದ ಬೇಳೆ ಎಲ್ಲವನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ಬೆರೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬೆರೆಸಿದರೆ ಉತ್ತಮ.
- ನೀರು ಕೈ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಒಂದು ಸಾರಿ ತಟ್ಟೆ, ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಒಂದು ತೂತು ಮಾಡಿ ಕರಿಯಿರಿ.
- ಇದನ್ನು ಕೊಬ್ಬರಿ ಚಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಈರುಳ್ಳಿ ಸಾಂಬಾರ್ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ.

ಮೊಸರುವಡೆ:

- ಕರದ ವಡೆಯನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ ನೀರು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು, ಕರದ ಕೂಡಲೇ ಅದ್ದಿ ತಕ್ಷಣ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು 1 ಕಪ್ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಒಂದು ವಡೆ ಹಾಕಿ. ಮೊಸರಿಗೆ ಸಾಸಿವೆ ಒಗ್ಗರಣೆ, ಚುಟುಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ.

12.11 ಚಿಪ್ಪ್

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬಾಳೆಕಾಯಿ / ಆಲೂಗಡ್ಡೆ - ದೊಡ್ಡದಾಗಿರಲಿ
2. ಕಾರದ ಪುಡಿ - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
3. ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
4. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
5. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು

- ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿ, ಗುಂಡಿಗೆ ಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡಿ ನೀರಿನೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ತೆಗೆದು ಒಣ ಬಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಕರಿಯಿರಿ.
- ಒಟ್ಟಿಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡಬೇಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಬೆರೆಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಒಬ್ಬೆ ಕರೆದ ಕೂಡಲೇ ಇದನ್ನು ಉದುರಿಸಿ. ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಪ್ :

- ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಪ್ ಮಾಡಿದರೆ ಅದರ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಪೂರ್ತಿ ತೆಗೆಯಬೇಡಿ.
- ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ನಂತರ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾದ ಮೇಲೆ ನೀರಿನಿಂದ ಒಂದೊಂದೇ ಬಾಳೆಕಾಯಿಯ ಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಬಾಳೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಒರೆಸಿ ಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡಿ. ಹೀಗೆ ಒಂದೊಂದೆ ಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡಿದರೆ ಕಪ್ಪಿಗೆ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ.
- ಬಾಕಿ ವಿಧಾನ ಅದೇ.

12.12 ಕರದವಲಕ್ಕಿ (ನಿಹಿ)

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ - 1/2 ಪಾವು
2. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಸಕ್ಕರೆ - 4 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಕೇಸರಿ - 6 ದಳ
6. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ - 4 ಟೀ.ಚಮಚ (ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬಿಳಿ ಬೀಜ ಬಳಸಿ)
7. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು

- ಅವಲಕ್ಕಿಯಿಂದ ನುಚ್ಚು ತೆಗೆದು, ಕರಿಯಿರಿ. ಕರೆದ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಪೇಪರ್ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ, ಎಣ್ಣೆ ಹೀರುತ್ತದೆ.
- ಒಣಕೊಬ್ಬರಿಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬಿಳಿ ತುರಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದು, ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬಿಳಿ ಬೀಜ ಬಳಸಿ, ಬೀಜ ಒಡೆದಿರಬೇಕು.
- ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಮಾಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಳಿ ನೊರೆ ಬಂದ ಕೂಡಲೆ ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕೇಸರಿ ದಳ ಹಾಕಿ. ಕರೆದ ಅವಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹುರಿಯುವ ಹಾಗೆ ಆಡಿಸಿ. ಪಾಕವೆಲ್ಲಾ ಹೀರಿದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜವನ್ನು ಬೆರಸಿ.

ಕರದವಲಕ್ಕಿ (ಕಾರ)

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ - 1/2 ಪಾವು
2. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ (ಬಿಳಿ ತುರಿ)
3. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ - 4 ಟೀ.ಚಮಚ (ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬಿಳಿ ಬೀಜ ಬಳಸಿ)
4. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು
5. ಹುರಿಗಡಲೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಕರಿಬೇವು - 2 ಕಡ್ಡಿ
7. ಕಾರದಪುಡಿ - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
8. ಇಂಗು - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ
9. ಉಪ್ಪು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
10. ಅರಿಶಿನ - 2 ಚುಟುಕೆ

- ಅವಲಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚನ್ನು ತೆಗೆದು, ಎಣ್ಣೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕರಿಯಿರಿ. ಕರೆದು ಪೇಪರ್ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಾ ಹೀರುತ್ತದೆ.
- ಕರಿಬೇವನ್ನು ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿ ಕರದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಒಂದು 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಕರದ ಕರಿಬೇವು, ಅವಲಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ, ಹುರಿಗಡಲೆ ಬೆರಸಿ.
- ಎಲ್ಲಾ ಆದ ಮೇಲೆ ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಬೆರಸಿ.

12.13 ಜೌಜೌ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು - 1 ಪಾವು
2. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ - 1/2 ಕಪ್
3. ಹುರಿಗಡಲೆ - 1/2 ಕಪ್
4. ಕಾರದ ಪುಡಿ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಉಪ್ಪು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಇಂಗು - 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಕರಿಬೇವು - 3 ಕಡ್ಡಿ
8. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ - 1 ಚಿಕ್ಕ ಬಟ್ಟಲು
9. ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಲು + 3 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಕಾರದ ಪುಡಿ, 3 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಕಲಸಿ. ನೀರು ಹಾಕಿ ಹಿಂಡಲು ಸುಲಭವಾಗಿ ಬರುವ ಹಾಗೆ ಕಲಸಿ.
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹುರಿಗಡಲೆ, ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜವನ್ನು ಕರಿದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಕಾರ ಉದುರಿಸಿ. ಬಾಂಡ್ಲೆಯಿಂದ ತೆಗೆದ ಕೂಡಲೆ ಉದುರಿಸಿ. ಆಗ ಉಪ್ಪು-ಕಾರ ಹತ್ತುತ್ತದೆ.
- ಕರಿಬೇವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿ ಕರೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಕಲಸಿದ ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕರಿಯಿರಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮಿಗಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಜಾಲಿ ಸೌಟಿನ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಬಾಂಡ್ಲೆಯ ಕಂಠಕ್ಕೆ ಹಗುರವಾಗಿ ಹೊಡೆಯುತ್ತಿರಿ. ಕಾಳು ಕರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಕೊಂಚ ಕಾರದ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ.
- ಕರದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆರಸಿ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಮುಚ್ಚಿಡಿ.

ಉಚ್ಛಿನಕಾಯಿಗಲು

13.0 ನಿಂಬೆಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ / ಹೆರಳೆಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು - 25 ದಪ್ಪ ಹಣ್ಣು
2. ಕಲ್ಲುಪ್ಪು - 25 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 1 ಬೊಗಸೆ (ಬ್ಯಾಡಿಗೆ)
4. ಮೆಂತ್ಯ - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ನಿಂಬೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿ ಒಂದು ಹಣ್ಣನ್ನು 8 ಚೂರು ಹೆಚ್ಚಿ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ.
- 1 ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿಗೆ 1 ಟೀ.ಚಮಚ (ಗೋಪುರವಾಗಿ ಬೇಡ) ಅಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. 5 ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ಹೀಗೆ ಪೂರ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೇಲೆ ಕಲಸಿ ಒಂದು ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಡಿ.
- ದಿನ ಬಿಟ್ಟು ದಿನ ಜಾಡಿಯನ್ನು ಒಂದು ಬಾರಿ ಕುಲಕಿ, ಜಾಡಿ ಮುಚ್ಚಲು ತೆಗೆದು ಕಲಕುವುದು ಬೇಡ.
- 15 ದಿನಗಳ ನಂತರ ಅದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಳೆತು ರಸ ಬಿಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಇಡಿ.
- 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಹುರಿದಾಗ ಕಪ್ಪು ಬೀಜಗಳಿದ್ದರೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಡಿ. ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಮೆಂತ್ಯನ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಎರಡು ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಬೆರಸಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ನಿಂಬೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಸುರಿದು ಈ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಪುನಃ ತುಂಬಿಡಿ.
- ಬೇಕಾದಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಬಳಸಿ.

13.1 ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಮಾವಿನಕಾಯಿ - 25 (ಹಸಿ ಕಾಯಿ - ದೊಡ್ಡದು)
2. ಕಲ್ಲುಪ್ಪು - 1 ಕಾಯಿಗೆ 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ ಅಳತೆಯಷ್ಟು
3. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 1 ಬೊಗಸೆ
4. ಮೆಂತ್ಯ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಸಾಸಿವೆ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಮಾವಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿ, ಆಗಾಗ ಉಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ. ಎಲ್ಲಾ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೇಲೆ ಕಲಸಿ ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಡಿ.
- 2-3 ದಿನಗಳ ನಂತರ ಕಾಯಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉಪ್ಪು ಊರಿರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಕಾರದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ.
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಮೆಂತ್ಯವನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಹಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಮೆಂತ್ಯ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ (ಹುರಿಯಬೇಡಿ), ಮಾವಿನಕಾಯಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ.
- ಹಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಮಾವಿನ ಹೋಳು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ ಬೇಗ ಮೆತ್ತಗೆ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ.
- ಬೇಕಾದಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದು ಎಣ್ಣೆ , ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟು ಬಳಸಿ.

13.2 ನಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬೆಟ್ಟದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ - 25
2. ಕಲ್ಲುಪ್ಪು - 1 ಕಾಯಿಗೆ 1 ಟೀ.ಚಮಚ ಅಳತೆ + 2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಹುಣಿಸೆಕಾಯಿ - 1/2 ಕೆ.ಜಿ
4. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 1 ಬೊಗಸೆ
5. ಮೆಂತ್ಯ - 3/4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ನಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿ ಗುಂಡು ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಜಜ್ಜಿ, ಬೀಜದ ಸಮೇತ ಬಳಸಬಹುದು. ಕಬ್ಬಿಣದಲ್ಲಿ ಜೆಜ್ಜು ಬೇಡಿ, ಕಪ್ಪಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಆಗಾಗ ಅಳತೆಯ ಪ್ರಕಾರ ಉಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.
- ಹುಣಿಸೆಕಾಯಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿ ಕುಟ್ಟಿ ಬೀಜ, ನಾರು ತೆಗೆದು ಮಿಕ್ಕ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ತಿರುಳಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಂಡಿ, ಗಟ್ಟಿ ರಸ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ರಸವನ್ನು ಶೋಧಿಸಿ, ಸುಮಾರು 1 ಪಾವು ಅಳತೆಯಷ್ಟು ರಸ ಬರಬೇಕು. ಈ ರಸಕ್ಕೆ 2 ಟೀ.ಚಮಚ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ನಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ.
- ಹುಣಿಸೆರಸ ಮಿಕ್ಕರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾರದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟು ಬಳಸಬಹುದು. ರುಚಿಯಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ.
- 4-5 ದಿನಗಳ ನಂತರ ಕಾರದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ.
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಮೆಂತ್ಯ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಕಲಸುವುದು.
- ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಜಾಡಿಯಿಂದ ತೆಗೆದು ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬಳಸಿ.

ನೋಟನೆ: ನಲ್ಲಿನಕಾಯಿ ಬಹಳ ದೊಡ್ಡದಿದ್ದರೆ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಹೆಚ್ಚೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಬಹುದು.

13.3 ಹುಣಿಸಕಾಯಿ ತೂಕ್ಕು

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಹುಣಿಸಕಾಯಿ - 1/2 ಕೆ.ಜಿ
2. ಕಲ್ಲುಪ್ಪು - 4 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 2 ಹಿಡಿ
4. ಮೆಂತ್ಯ - 1 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಹುಣಿಸಕಾಯಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒರೆಸಿ ಕುಟ್ಟಿ (ಗುಂಡು ಕಲ್ಲಿನಿಂದ), ಬೀಜ ತೆಗೆದು ತಿರುಳನ್ನು ಬೇರೆಮಾಡಿ, ನೀರು ಬಳಸಬೇಡಿ.
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಮೆಂತ್ಯ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಪುಡಿ ಉಪ್ಪು, ತೆಗೆದಿಟ್ಟಿರುವ ಹುಣಿಸೆ ತಿರುಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬೆರಸಿ.
- ಬೇಕಾದಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದು ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟು ಬಳಸಿ.

ಸಂಢಿಗಲು

14.0 ಬತ್ತದ ಅರಳಿನ ಸಂಡಿಗೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬತ್ತದ ಅರಳು - 25 ಲೀಟರ್
2. ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 250 ಗ್ರಾಂ
3. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 1 ದೊಡ್ಡ ಕಟ್ಟು
4. ಪುಡಿ ಉಪ್ಪು - 3 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಇಂಗು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಬೂದಗುಂಬಳಕಾಯಿ - 1/4 ಕೆ.ಜಿ (ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಬಳಸಬಹುದು)

- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಬೂದಗುಂಬಳಕಾಯನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿ (ಕಡಲೆಕಾಳಿನ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ)
- ಅರಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ, ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಅರಳನ್ನು ಸುರಿದು ಒಂದು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಎಲ್ಲಾ ಅರಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಹಾಕಿರಿ.
- ತೊಳೆದ ಅರಳು, ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿದ್ದ ಪೇಸ್ಟ್ ಎಲ್ಲವನ್ನು ನೆಲಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಬೆರಸಿ. ಕೈಯಲ್ಲಿ ಬೆರಸಿದರೆ ಉರಿ ಆಗಬಹುದು, ಆದ್ದರಿಂದ ಏನಾದರೂ ಒಂದು ಮೊಗಚೆ ಕೈ ಅಂಥದ್ದನ್ನು ಬಳಸಿ. ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಕುಂಬಳಕಾಯಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ.
- ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ತಟ್ಟೆಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್ ಹಾಸಿ, ಕಲಸಿರುವ ಅರಳನ್ನು ಸೌಟಿನಿಂದ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಪಕ್ಕ ಪಕ್ಕ ಹಾಕಿ. ಸೌಟಿಗೆ ಊರಿ ತುಂಬಬೇಡಿ.
- ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ 8 ದಿನ ಒಣಗಿಸಿ.
- ನಂತರ 1 ವಾರದ ಮೇಲೆ ಕರೆದು ತಿನ್ನಿ.

14.1 ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಸಂಡಿಗೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಪುಡಿ ಉಪ್ಪು - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಇಂಗು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ - 20 (ಬೇಕಿದ್ದರೆ)
5. ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು - 2 ಕಪ್ (ಬೇಕಿದ್ದರೆ)
6. ಬಣ್ಣ - ಬೇಕಿದ್ದರೆ

- ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ 3 ಅಂಗುಲ ಅಷ್ಟು ನೀರು ಇಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಕಾಳು ಮೆತ್ತಗೆ ಆಗಿರುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಗಂಜಿ ಬಿಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿ ಅನ್ನಿಸಿದರೆ ಬೇರೆ ನೀರು ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಬಹುದು.
- ಬೆಂದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಬೆರಸಿ.
- ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಈ ಗಂಜಿಯನ್ನು ಸುಮಾರು 1 ರೂಪಾಯಿ ಕಾಯಿನ್ ಅಳತೆಗೆ ಹಾಕಿ. 2 ದಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ. ಒಣಗಿದ ಮೇಲೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೂರುಗಳಂತೆ ಆಗುತ್ತದೆ.
- ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಬಳಸಬಹುದು. ಅದರ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಬೆಳ್ಳಗೆ ಬೇಡವಾದರೆ “ ಫುಡ್ ಕಲರ್ಸ್ “ ಉಪಯೋಗಿಸಿ.

14.2 ಪೇಣೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ - 1/4 ಪಾವು
3. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಪುಡಿ ಉಪ್ಪು - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿ.
- ಒಣಗಿದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಬೆರಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿ.
- 1 ಪಾವು ಅಳತೆಯಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಕುದಿಸಿ, ಕುದಿಯುವಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ 20-25 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿ ಮೇಲೆ ಇರಲಿ.
- ಹಿಟ್ಟು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳಸಿ. ನೀರು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇದ್ದರೆ ಮೊದಲೆ ತೆಗೆದುಬಿಡಿ ನಂತರ ತೊಳಸಿ.
- ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನಾದುವ ಹಾಗೆ ಗಂಟೆಲ್ಲದೆ ನಾದಿ.
- ಚಕ್ಕುಲಿ ವರಳಿಗೆ ಓಂ ಪುಡಿ ಬಿಲ್ಲೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ, ತೊಳಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಂದು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ.
- ಒಂದು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಶೀಟ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಪೇಣೆಯನ್ನು ಹಿಂಡಿ. ಚೆಕ್ಕಚೆಕ್ಕದಾಗಿ ಹಿಂಡಿ.
- 2 ದಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ನಂತರ ಕರಿಯಿರಿ.

14.3 ಅವಲಕ್ಕಿ ಹಪ್ಪಳ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ - 1/2 ಪಾವು
3. ಉಪ್ಪು - 1 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಇಂಗು - 1/4 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಗಟ್ಟಿ ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಜರಡಿ ಹಿಡಿಯುವುದು ಬೇಡ.
- ಈ ಪುಡಿಗೆ ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ಬೆರೆಸಿ. ಹಾಗೆ ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಸಹ ಬೆರೆಸಿ, ನೀರು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ.
- 10-20 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ನಂತರ ವರಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಿ.
- ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಪೂರಿ ಉಂಡೆಗಳ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ.
- ಒಂದೊಂದೇ ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಬಹಳ ಜಿಗುಟಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಮೈದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಲಟ್ಟಿಸಲಿಕ್ಕೆ ಬಳಸಿ.
- 1-2 ದಿನ ನೆರಳು/ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ. ಒಣಗುತ್ತಲು ಅದು ಮುದುರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಕರದ ಮೇಲೆ ಬಹಳ ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಅರಳುತ್ತದೆ.

14.4 ಉದ್ದಿನ ಹಪ್ಪಳ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಉದ್ದಿನ ಹಿಟ್ಟು - 1 ಪಾವು
2. ಉಪ್ಪು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಇಂಗು - ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

- ಉದ್ದಿನ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಇಂಗು ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ.
- 10-15 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ, ನಂತರ ವರಳಿನಲ್ಲಿ ಕುಟ್ಟಿ.
- ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಒಣ ಉದ್ದಿನ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ 2 ದಿನ ಒಣಗಿಸಿ (ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ).
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ಉಂಡೆಗಳು

15.0 ಪುರಿ ಉಂಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅವಲಕ್ಕಿ ಪುರಿ - 1 ಲೀಟರ್
2. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ
3. ಹುರಿಗಡಲೆ - 2 1/2 ಟೀ.ಚಮಚ
4. ಎಳ್ಳು - 1 ಟೀ.ಚಮಚ
5. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಬೆಲ್ಲ - 1 1/2 ಅಚ್ಚು
7. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು - 1 ಕಪ್

- ಪುರಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಇರಬೇಕು. ಎಳ್ಳನ್ನು ಚಟಚಟ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದು, ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಗಂಟುಕಟ್ಟಿ ನೆಲಕ್ಕೆ ಕುಟ್ಟಿ, ಸಿಪ್ಪೆ ಉದುರಿ, ಬೀಜ ಎರಡು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದರಿಂದ ಬಿಳಿ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಹೊಟ್ಟನ್ನು ಬೇರೆ ಮಾಡಿ.
- ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಅದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ನಿಲ್ಲುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ ಆದ ಮೇಲೆ ಆ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಒಂದು ಹನಿ ಹಾಕಿ ಅದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಯಬಾರದು, ಅದನ್ನು ಕೈಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೆ ಒಂದು ಉಂಡೆಯಾಗಿ ಬರಬೇಕು, ಅಂದರೆ ಪಾಕ ಸರಿಯಾಗಿ ಇದೆ.
- ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಪುರಿ, ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜ, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಎಳ್ಳು, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಹಾಕಿ ಬೆರಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಪಾಕವನ್ನು ಸೊಟಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಷ್ಟೂ ಹಾಕಿ, ಹಾಕಿದಾಗ ಪಾಕ ಪುರಿ ಮೇಲೆ ನಿಲ್ಲಬೇಕು, ಮುಳಗಬಾರದು. ನಂತರ ಹಗುರವಾಗಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.
- ಕೈಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.
- 9 ಉಂಡೆ ಆಗುತ್ತದೆ.

15.1 ಬತ್ತದ ಅರಳುಂಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅರಳು - 1 ಲೀಟರ್
2. ಬೆಲ್ಲ - 1 1/2 ಅಚ್ಚು
3. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು - 1 ಕಪ್

- ಅರಳು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಇರಬೇಕು.
- ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಅದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ನಿಲ್ಲುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ ಆದ ಮೇಲೆ ಆ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಒಂದು ಹನಿ ಹಾಕಿ ಅದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಯಬಾರದು, ಅದನ್ನು ಕೈಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೆ ಒಂದು ಉಂಡೆಯಾಗಿ ಬರಬೇಕು, ಅಂದರೆ ಪಾಕ ಸರಿಯಾಗಿ ಇದೆ.
- ಅರಳನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಪಾಕವನ್ನು ಸೌಟಿನಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಪಾಕ ಮುಳುಗಬಾರದು, ಪೂರ್ತಿ ಪಾಕ ಹಾಕಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.
- ಕೈಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.

15.2 ಪುಷ್ಕಂಗಳಾಯ್ ಉಂಡೆ (ಕಲ್ಲುಂಡೆ)

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಅಕ್ಕಿ - 2 ಪಾವು
2. ಗೋದಿ - 1/2 ಪಾವಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ
3. ಕಡಲೆಬೇಳೆ - 1/2 ಪಾವು
4. ಹೆಸರಬೇಳೆ - 1/2 ಪಾವು
5. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ - 3 ಟೀ.ಚಮಚ
6. ಹುರಿಗಡಲೆ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ
7. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ - 1 ಬಟ್ಟಲು
8. ಬೆಲ್ಲ - 2 1/2 ಪಾವು (ಪುಡಿ)

- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಘಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ. ಹುರಿದ ಕೂಡಲೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟೆ ಮೇಲೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ತಕ್ಷಣ ಕೈಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅಕ್ಕಿಯ ಮೇಲೆ ಚುಮುಕಿಸಿ. ಚುರ್ ಅಂತ ಶಬ್ದ ಬರಬೇಕು ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹರಡಿ.
- ಪೂರ್ತಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದೇ ಸಲ ಹುರಿಯಬೇಡಿ, ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮೂರು ಭಾಗ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮೂರು ಸರಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಗೋದಿಯನ್ನು ಪಟಪಟ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಹೆಸರಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಘಂ ಅಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ.
- ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದು, ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಗಂಟುಕಟ್ಟಿ ನೆಲಕ್ಕೆ ಕುಟ್ಟಿ, ಸಿಪ್ಪೆ ಉದುರಿ, ಬೀಜ ಎರಡು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದರಿಂದ ಬಿಳಿ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಹೊಟ್ಟನ್ನು ಬೇರೆ ಮಾಡಿ.
- ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಅದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ನಿಲ್ಲುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ ಆದ ಮೇಲೆ ಆ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಒಂದು ಹನಿ ಹಾಕಿ ಅದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಯಬಾರದು, ಅದನ್ನು ಕೈಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೆ ಒಂದು ಉಂಡೆಯಾಗಿ ಬರಬೇಕು, ಅಂದರೆ ಪಾಕ ಸರಿಯಾಗಿ ಇದೆ. ಪಾಕ ಕುದಿಯುವಾಗ ಹಿಟ್ಟು, ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಬೆರಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳಸಿ ಅದು ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ಕೂಡಲೆ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.

ಸೂಚನೆ : ಉಂಡೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಆಗಬೇಕಾದರೆ (ಕಲ್ಲುಂಡೆ) ಪಾಕವನ್ನು ಇನ್ನೂ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಮಾಡಿ.

15.3 ಎಳ್ಳುಂಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು - 1/2 ಪಾವು
2. ಬೆಲ್ಲ - 1 ಅಚ್ಚು (ದೊಡ್ಡದು)
3. ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು - 1/2 ಕಪ್

- ಎಳ್ಳನ್ನು ಪಟ ಪಟ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಅದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ನಿಲ್ಲುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ ಆದ ಮೇಲೆ ಆ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಒಂದು ಹನಿ ಹಾಕಿ ಅದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಯಬಾರದು, ಅದನ್ನು ಕೈಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೆ ಒಂದು ಉಂಡೆಯಾಗಿ ಬರಬೇಕು, ಅಂದರೆ ಪಾಕ ಸರಿಯಾಗಿ ಇದೆ.
- ಪಾಕ ಆದ ಮೇಲೆ ಹುರಿದ ಎಳ್ಳನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳಿಸಿ.
- ಕೈಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಚಿಕ್ಕ-ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.
- 15 ಉಂಡೆಗಳಾಗುತ್ತದೆ.

15.4 ಚಿಗಲಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಲು

1. ಬಿಲಿ ಁಳ್ಳು - 1/2 ಪಾವು
2. ಬೆಲ್ಲ - 1 1/4 ಅಚ್ಚು

- ಁಳ್ಳನ್ನು ಘಂ ಅಂತ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಮಿಸ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ಁಳ್ಳನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ತುಂಬ ಸಣ್ಣಗೆ ಬೇಡ ಅಥವಾ ಬಹಳ ತರಿಯು ಬೇಡ.
- ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಮಿಸ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಁಳ್ಳನ್ನು ಮಿಸ್ಕಿಗೆ ಹಾಕಿ ಁರಡನ್ನು ಬೆರಸಿ.
- ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಚಿಕ್ಕ-ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.
- 20 ಉಂಡೆಗಲಾಗುತ್ತದೆ.

15.5 ಅಂಟಿನ ಉಂಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಗೋಂದು - 50 ಗ್ರಾಂ
2. ಗೋಡಂಬಿ - 50 ಗ್ರಾಂ
3. ಉತ್ತತ್ತಿ - 50 ಗ್ರಾಂ
4. ಬಾದಾಮಿ - 50 ಗ್ರಾಂ
5. ಗಸಗಸೆ - 50 ಗ್ರಾಂ (ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಬೇಕು)
6. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 50 ಗ್ರಾಂ
7. ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ - 2 ಬಟ್ಟಲು (ತುರಿ)
8. ತುಪ್ಪ - 50 ಗ್ರಾಂ
9. ಬೆಲ್ಲ - 2 1/2 ಅಚ್ಚು

- ಗೋಡಂಬಿ, ಉತ್ತತ್ತಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಂದುಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ (ಸಣ್ಣ ಕಡಲೆಕಾಳಿನ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ) ಚೂರು ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಗೋಂದನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ.
- ಗೋಂದನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಅದು ಕಡಲೆಪುರಿ ಹಾಗೆ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ, ಆಗ ತೆಗೆದಿಡಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪಹಾಕಿ ಒಂದೊಂದೇ ಒಣ ಹಣ್ಣಿಗಳನ್ನು ಅಂದರೆ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಉತ್ತತ್ತಿಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಅದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ನಿಲ್ಲುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ ಆದ ಮೇಲೆ ಆ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಒಂದು ಹನಿ ಹಾಕಿ ಅದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಯಬಾರದು, ಅದನ್ನು ಕೈಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೆ ಒಂದು ಉಂಡೆಯಾಗಿ ಬರಬೇಕು, ಅಂದರೆ ಪಾಕ ಸರಿಯಾಗಿ ಇದೆ. ಪಾಕ ಆದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಉತ್ತತ್ತಿ, ಗಸಗಸೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಗೋಂದು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳಸಿ. ಅದು ಹೊಂದಿದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಚಿಕ್ಕ-ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.

15.6 ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜದ ಉಂಡೆ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ - 1/2 ಪಾವು
2. ಬೆಲ್ಲ - 1 ದೊಡ್ಡ ಅಚ್ಚು

- ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದು, ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಗಂಟುಕಟ್ಟಿ ನೆಲಕ್ಕೆ ಕುಟ್ಟಿ, ಸಿಪ್ಪೆ ಉದುರಿ, ಬೀಜ ಎರಡು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದರಿಂದ ಬಿಳಿ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಹೊಟ್ಟನ್ನು ಬೇರೆ ಮಾಡಿ.
- ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಅದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ನಿಲ್ಲುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ ಆದ ಮೇಲೆ ಆ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಒಂದು ಹನಿ ಹಾಕಿ ಅದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಯಬಾರದು, ಅದನ್ನು ಕೈಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೆ ಒಂದು ಉಂಡೆಯಾಗಿ ಬರಬೇಕು, ಅಂದರೆ ಪಾಕ ಸರಿಯಾಗಿ ಇದೆ.
- ಪಾಕ ಆದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಹುರಿದ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜವನ್ನು ಸುರಿದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳಸಿ, ನಂತರ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ.
- ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ.
- 8 ಉಂಡೆಗಳಾಗುತ್ತದೆ.

15.7 ಚಿಕ್ಕಿ

ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

1. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ - 1/2 ಪಾವು
2. ಬೆಲ್ಲ - 1 1/4 ಅಚ್ಚು
3. ತುಪ್ಪ - 2 ಟೀ.ಚಮಚ

- ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜವನ್ನು ಹುರಿದು, ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಗಂಟುಕಟ್ಟಿ ನೆಲಕ್ಕೆ ಕುಟ್ಟಿ, ಸಿಪ್ಪೆ ಉದುರಿ, ಬೀಜ ಎರಡು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದರಿಂದ ಬಿಳಿ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಹೊಟ್ಟನ್ನು ಬೇರೆ ಮಾಡಿ.
- ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ಅದನ್ನು ಒಂದು ಬಾಂಡ್ಲೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ನಿಲ್ಲುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ ಆದ ಮೇಲೆ ಆ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಒಂದು ಹನಿ ಹಾಕಿ ಅದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಯಬಾರದು, ಅದನ್ನು ಕೈಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೆ ಒಂದು ಉಂಡೆಯಾಗಿ ಬರಬೇಕು, ಅಂದರೆ ಪಾಕ ಸರಿಯಾಗಿ ಇದೆ.
- ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ತಟ್ಟೆಯನ್ನು ಬಾರಳ್ತಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
- ಪಾಕ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕಡಲೆಕಾಯಿಬೀಜ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳಸಿ, ಅದನ್ನು ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು ಲಟ್ಟಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಲಟ್ಟಣಿಗೆಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಸವರಬೇಕು.
- 5 ನಿಮಿಷವಾದ ಮೇಲೆ ಚಿಕ್ಕ-ಚಿಕ್ಕದಾಕಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಚಾಕು ಬಳಸಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.
- 20 ಪೀಸೆಸ್ ಆಗುತ್ತದೆ.