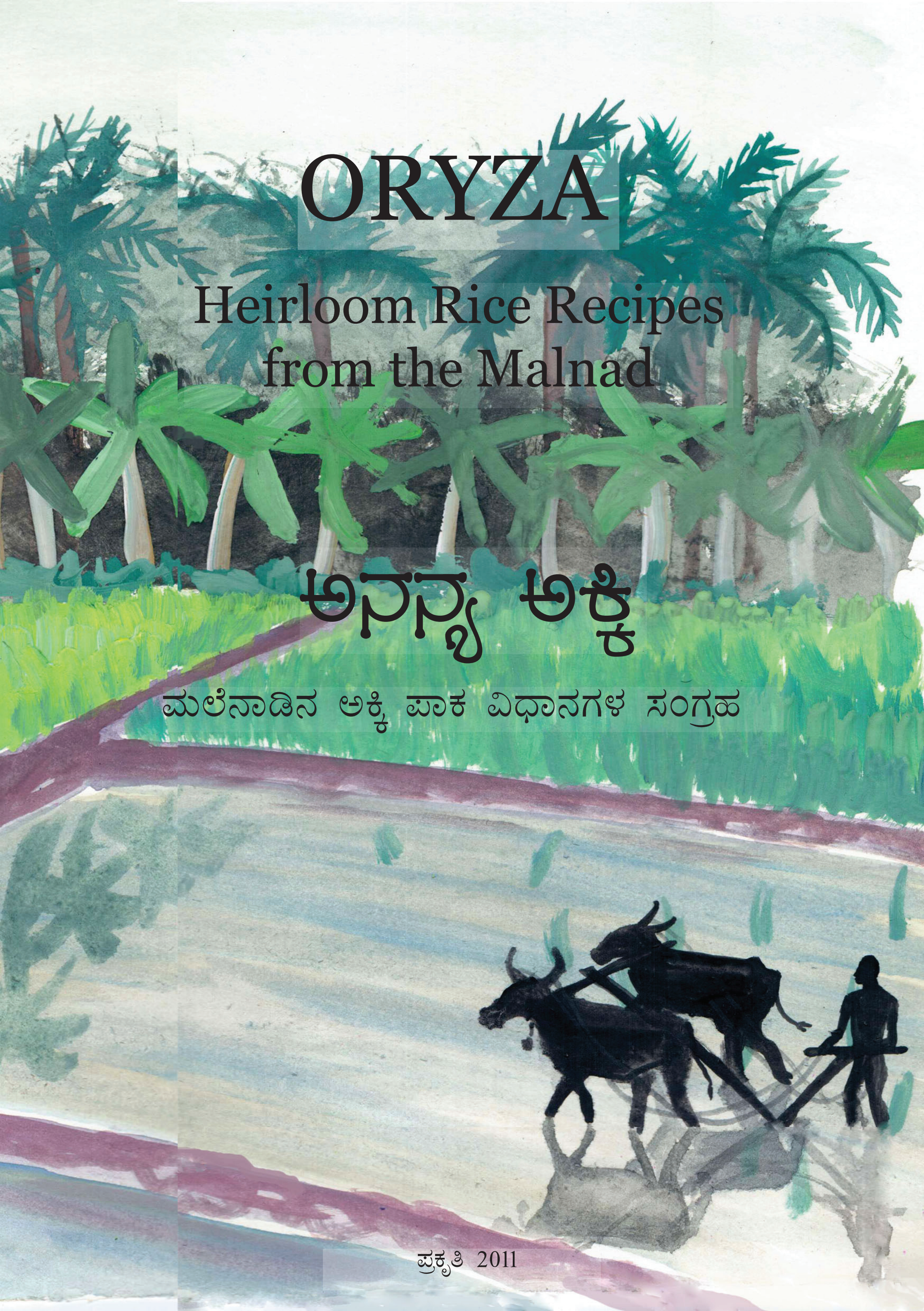

ORYZA

Heirloom Rice Recipes from the Malnad

ಅನನ್ಯ ಅಕ್ಕಿ

ಮಲೆನಾಡಿನ ಅಕ್ಕಿ ಪಾಕ ವಿಧಾನಗಳ ಸಂಗ್ರಹ

ಪ್ರಕೃತಿ 2011

ORYZA

Heirloom Rice Recipes from the Malnad

ಅನನ್ಯ ಅಕ್ಕಿ

ಮಲೆನಾಡಿನ ಅಕ್ಕಿ ಪಾಕ ವಿಧಾನಗಳ ಸಂಗ್ರಹ

ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬೀಜ ಸುರಕ್ಷತೆ ಹಾಗೂ ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು
ಸದೃಡಪಡಿಸುವ ಯೋಜನೆಯಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಸರರ್, ಜರ್ಮನಿ
(MISEREOR) ಇವರ ಹಣಕಾಸಿನ ನೆರವಿನಿಂದ ಪ್ರಕಟಿತ

ಪ್ರಕೃತಿ 2011

RICE AND MORE RICE…

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

We present here a compliation of rice based recipes. This was the outcome of the townspeople's response to a rice recipe contest conducted during the Malnad Mela (Malnad Festival) in June 2009. The dishes that were cooked and brought to the festival venue for display ranged from 30 different sweets to 28 different savoury items. Given that rice is the principal ingredient of the Idly and Dosai family, the recipes for just those two would run into more than a hundred! We present here some favourite and unusual rice dishes.

Our idea of compiling these recipes is to bring together the tremendous ethno-culinary tradition of the area, as well as highlight the importance of preserving local rice cultivars. At a time when genetic erosion is taking place at such an alarming rate, and hybrids are replacing much loved, more resilient older crops, it is time to take stock and be proactive about protecting our time tested ecological heritage. It is also important to be able to celebrate what there is currently and endorse its worth.

This little booklet is an offering from the members of the Malnad Seed Collective, Sirsi, India. Interestingly, it also has some fusion dishes like Cabbage Manchurian made with rice!

It is in Kannada, and will be translated into English shortly for wider distribution, once final proofing and editing have been completed.

LIST OF RECIPES

SWEETS

Deep fried sweets

Suttevu
Athirasa
Sukkurunday (2 types)
Jenu Kolu

Steamed sweets

Kadbu
Sulikadbu
Bakkayhannina Kadbu
Halasinahannu Kadbu
Mavinahannu Kadbu
Kai Kadbu
Battalu Kadbu
Yelay Kadbu
Genaselay
Mudhay Kadbu
Govay Kadbu

Dosai (Pancake)

Balayhannina Roti
Balay Dodna
Mavina Roti
Halasina Roti
Balahannina Vadapay

Others

Kesari Bath
Akki Manni
Halu Manni
Halasinahannu Bath
Bakkayhannina Sheera
Sanniakki Payasa
Suli Obbattu
Balayhannina Shavigay
Kai Hurihittina Unday

SAVOURIES

Deep fried savouries

- Chakli (2 types)
- Pudina Karay
- Akki Vadai
- Cabbage Manchuri
- Akki Masala Vadai
- Badnay Bonda
- Kai Bajay
- Sambhar Soppina Bonda
- Sambhar Vaday
- Akki Bajay (2 types)

Steamed savouries

- Akkiya Sekhe Mudhay
- Pathroday
- Akkiya Alugadday Idli
- Kalalay Kadbu
- Akkiya Nuchina Mudhay
- Sambhar Kadbu
- Halisana Yelay Idli

Dosai (Pancakes)

- Paddu
- Arishina Thelevu
- Thali pittu (Vadapay – 2 types)
- Sambhar Dosai
- Maggaykai Thelevu

Papad

- Akki Sandigay

Others

- Akki Shavigay

ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡುವ ಪಾಕ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು

ಮಲೆನಾಡಿನ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರ ಅಕ್ಕಿ. ಸಹಜವಾಗಿ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡುವ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಕಜ್ಜಾಯಗಳ ಭಂಡಾರವೇ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಪುಟ್ಟ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡುವ ಪಾಕವೈವಿಧ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕೊಡಲಾಗಿದೆ. ಮಲೆನಾಡು ಕೈತೋಟ ಮತ್ತು ಬೀಜಸಂರಕ್ಷಣಾ ಗುಂಪು ಶಿರಸಿ. ಸಂಘಟನೆಯು ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದ "ಅಕ್ಕಿ ಖಾದ್ಯ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು" ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಂಡ ಮಹಿಳೆಯರ ಪಾಕಕೌಶಲ್ಯದ ಕನ್ನಡಿ ಈ ಪುಸ್ತಕ.

ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ಕೈತೋಟದಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಮೂಲಕ ಜೀವ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಸಂಘಟನೆಯ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರ ಪ್ರತಿಭೆಯ ಅನಾವರಣಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸುವುದು ಸಹ ಒಂದು.

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಹಾರಗಳು ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿವೆ. ಸಮಯಾಭಾವದಿಂದ ಜನರು ಅದರಲ್ಲೂ ಯುವಜನರು ಅಂಗಡಿಗಳ ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರದ ದಾಸರಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗಿರುವಾಗ ಮುಂದೆ ಅಡಿಗೆಮನೆ ಇತಿಹಾಸದ ಪುಟ ಸೇರಬಹುದೇ ಎನ್ನುವ ಸಂಶಯ ಹೋಗಲಾಡಿಸಿದ್ದು ಅಕ್ಕಿ ಖಾಧ್ಯ ವೈವಿಧ್ಯ ಸ್ಪರ್ಧೆ. ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ನೋಡುಗರ ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸಿದ ಅಪರೂಪದ ಕಜ್ಜಾಯಗಳು ಕಡುಬುಗಳು ವಡೆ ಚಕ್ಕುಲಿಗಳು. ಹಳೆಯ ಕಾಲದ ಕಜ್ಜಾಯದ ಜೊತೆಗೆ ಈ ಕಾಲದ ಪರೋಟದ ಜುಗಲ್ಬಂದಿ. ಇದರಲ್ಲಿ ಬಾಗವಹಿಸಿದ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳ ಜ್ಞಾನ ದಾಖಲಾಗಬೇಕು. ಮಲೆನಾಡ ಅದುಗೆ ಸವಿ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆ ತಲುಪಬೇಕು. ಆರೋಗ್ಯ ಪೂರ್ಣ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಪ್ರೇರಣೆಯಾಗಬೇಕು. ಇದು ನಮ್ಮ ಸದಾಶಯ.

ಅಕ್ಕಿ ಸಿಹಿ ಖಾದ್ಯಗಳು

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಸುಟ್ಟೇವು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು: 1/4 ಲೋಟ ಬೆಲ್ಲ: 1/2 ಲೋಟ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ	ಅಕ್ಕಿ ತೊಳೆದು 2 ಘಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಹಾಕಿ ಬಜೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ ಮಾಡಿ ಬಜೆಯಂತೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಮೆತ್ತನೆಯ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳದ ಸುಟ್ಟೇವು ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಅತ್ರಾಸ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಕಾಯಿ ತುರಿ: 1/4 ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 1 ಲೋಟ ಬೆಲ್ಲ: 1/2 ಲೋಟ ಎಳ್ಳು: 2 ಚಮಚ ತುಪ್ಪ: 1 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ: ಕರಿಯಲು ಸಾಕಷ್ಟು ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು.	ಇಡೀ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು ನುಣುಪಾದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲ, ನೀರು, ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಯಿತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕುದಿಸಿ ಪಾಕ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಎಳ್ಳಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ತಳ ಬಿಡುವವರೆಗೂ ಗೊಟಾಯಿಸಿ. ಕೊನೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಇಳಿಸಿ ಒಂದು ಘಂಟೆ ನಂತರ ಪುರಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿ ಗರಿ ಅತ್ರಾಸ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ.

ಸುಕ್ರುಂಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅನ್ನ/ಅವಲಕ್ಕಿ: ಒಂದು ಲೋಟ, ತೆಂಗಿನತುರಿ: ಒಂದು ಲೊಟ, ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 1 ಲೋಟ, ಯಾಲಕ್ಕಿ: 4 ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ	ಅನ್ನ/ಅವಲಕ್ಕಿ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಬೆಲ್ಲದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ ಹದ ಬಂದಾಗ ಇಳಿಸಿ, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ (ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದ) ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ಗರಿ ಗರಿ ಸುಕ್ರುಂಡೆ ರೆಡಿ.

ಅಕ್ಕಿ ಸುಕ್ಕಲುಂಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 1 ಬಟ್ಟಲು, ಕಾಯಿ: 1 ಬಟ್ಟಲು ಬೆಲ್ಲ: ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಯಾಲಕ್ಕಿ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 1 ಘಂಟೆ ನೆನೆಹಾಕಿ, ಅದನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಕಾಯಿತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುವ ಹದಕ್ಕೆ ಕಾಸಬೇಕು. ನಂತರ ಇದನ್ನು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಬೇಕು. ಇದನ್ನು ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಬಲು ರುಚಿ.

ಜೇನುಕೋಲು

ಜೇನುಕೋಲು ಹೆಸರೇ ಸೂಚಿಸುವಂತೆ ಸಿಹಿಯಾದ ಬೆಲ್ಲ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಹಳೇಕಾಲದ ತಿಂಡಿ.

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
	ಇದನ್ನು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನನೆಸಿಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹೋಯದೋಸೆ (ಸೋಕು ದೋಸೆ) ಮಾಡಬೇಕು. ದೋಸೆ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ತೆಳ್ಳಗೆ (ತೇಳ್ಳೇವು) ಎರೆಯಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲದ ನಂತರ ತೆಗೆದು ಪೀಸ್ ಪೀಸಾಗಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಇದರಲ್ಲಿ ಮೊದಲೇ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟ ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಗೂ ಬೆಲ್ಲದ ಹೂರಣವನ್ನು ಹಾಸಿಗೆ ಸುರುಳಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ನಂತರ ಎಣ್ಣೆ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ಕರಿದ ಕೋಲನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಇಡಬೇಕು ಇದು ಯಾವುದೇ ಹಾನಿಯಿಲ್ಲದ ಅಕ್ಕಿ ಕಜ್ಜಾಯ.

ಸುಳಿ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 2 ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ: 1 ಕಪ್ ಕಾಯಿ: 1 ಎಲಕ್ಕಿ: 4 ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 4–5 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಕಾಯಿಸಿ. ಹಿಟ್ಟು ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟುವಷ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕೈ ಬಿಡದೇ ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಕಾಯಿ ತುರಿದುಕೊಂಡು ತುಸು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾಯಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಲಿಂಬೇಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಾಳೆಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಪೂರಿಯಂತೆ ತಟ್ಟಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿ ಬೆಲ್ಲದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಡಚಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಸಿದ್ಧವಾಗುವ ಸುಳಿಕಡುಬು ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡುಬು	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣು: 20 ತೊಳೆಗಳು ಅಕ್ಕಿ: 4ಲೋಟ ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ ಕಾಯಿತುರಿ: 1/2 ಲೋಟ ಯಾಲಕ್ಕಿ: 4	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಬಕ್ಕೆ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಅಕ್ಕಿ, ಯಾಲಕ್ಕಿ, ಕಾಯಿತುರಿಯೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲೆಸಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡಬು	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿರವಾ: 1 ಲೋಟ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ: 2 ಲೋಟ ಕಾಯಿತುರಿ: 1/2 ಲೋಟ ಗಟ್ಟಿ ಬೆಲ್ಲ: 3/4 ಲೋಟ ಎಣ್ಣೆ: 1 ಚಮಚ ಉಪ್ಪು: 1/4 ಚಮಚ	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಹುರಿದ ಒಂದು ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿ ರವಾವನ್ನು ತೊಳೆದು 10 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಸಿ, ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಗಟ್ಟಿ ಬೆಲ್ಲ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಎಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಮಿಶ್ರಣ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕಿರಲಿ. ನಂತರ 1/2 ಘಂಟೆ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಹದ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕಡುಬು ಸಿದ್ಧ. ಬಡಿಸಿ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಸುರಿದರೆ ಘಮ ಘಮ ಪರಿಮಳದ ಕಡಬು ಸವಿಯಲು ರುಚಿ.

ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡುಬು	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿನುಚ್ಚು: 1 ಲೋಟ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ: 2 ಲೋಟ ಬೆಲ್ಲ/ಸಕ್ಕರೆ: 1/2 ಲೋಟ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಯಾಲಕ್ಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಮಾವಿಹಣ್ಣಿನ ರಸ ತೆಗೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚು ಸೇರಿಸಿ. ಉಪ್ಪು, ಸಿಹಿಯಾಗುವಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ/ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಕಾಯಿತುರಿ ಯಾಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ ಸೇರಿಸಿ. ಉಗಿಯಲ್ಲಿ 30 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ನಂತರ ಗೋಡಂಬಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ. ಸವಿಯಲು ಮಾವಿನ ಕಡುಬು ಸಿದ್ಧ.

ಕಾಯಿಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ ಕಾಯಿ: 1/2 ಏಲಕ್ಕಿ: 5	ನೆನಸಿಟ್ಟ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಬಾಳೆ ಎಲೆಯನ್ನು ಮಡಿಸಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಬಟ್ಟಲ ಕಡುಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್ ಕಾಯಿತುರಿ: 1/2 ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ: 1/2 ಕಪ್ ನೀರು ಸ್ವಲ್ಪ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು	ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರು ಬಸಿದು ಏಲಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಪ್ಲೇಟ್‌ಗೆ ಹೊಯ್ದು ಉಗಿಯ ಮೇಲೆ ಪ್ಲೇಟ್ ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಎಲೆ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ ಕಾಯಿ: 1/2 ಏಲಕ್ಕಿ: 5 ಲವಂಗದ ಎಲೆ: 20	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಬೀಸಿಕೊಂಡು ಕಾಸಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಲವಂಗದ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಚ್ಚಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿತುರಿ ಬೆಲ್ಲದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಇಡಬೇಕು. ನಂತರ ಎಲೆಯನ್ನು ಮಡಚಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಗೆಣಸಲೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ ಕಾಯಿ: 1/2 ಏಲಕ್ಕಿ: 5 ತುಪ್ಪ: 2 ಚಮಚ	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತಾಸು ಮುಂಚೆ ನೆನೆಸಬೇಕು. ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು ರುಬ್ಬಬೇಕು. ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬಾಳೆಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸವರಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಹೂರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಲೆಯನ್ನು ಮಡಚಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಗೆಣಸೆಲೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಮುದ್ದೆ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 1/2 ಕೆ. ಜಿ, ಬೆಲ್ಲ: 1/4 ಕೆ.ಜಿ. ಕಾಯಿತುರಿ: 2 ಲೋಟ ಏಲಕ್ಕಿ;4–5	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಘಂಟೆಯ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ನಂತರ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಬೆಲ್ಲ ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬೇಕು.

ಗೋವೆಕಾಯಿ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 4 ಲೋಟ ಗೋವೆಕಾಯಿ ಹೋಳು: 2 ಲೋಟ ಬೆಲ್ಲ: 2 ಲೋಟ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಯಿತುರಿ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು	ಗೋವೆಕಾಯಿ ಉದ್ದವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲ ದಪ್ಪವಾದ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ 5–6 ನಿಮಿಷ ತೊಳಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿಟ್ಟು ಬಾಳೆಯನ್ನು ಬಾಡಿಸಿ, ಒರೆಸಿ ದಪ್ಪ ಅಥವಾ ತೆಳು ಹೇಗೆ ಬೇಕೋ ಹಾಗೆ ಕಡಬನ್ನು ಬಾಳೆ ಎಲೆಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಅದನ್ನು ಮಡಚಿ ಇಡ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಉರಿಯಲ್ಲಿ 1/2 ಘಂಟೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಾದರೆ 2 ಸೀಟಿ ಸಾಕು. ಇದೇ ರೀತಿ ಮಗೆಕಾಯಿಯಿಂದಲೂ ಮಾಡಬಹುದು. ಈ ಕಡಬಿನ ಮೇಲೂ ತುಪ್ಪ ಬಡಿಸಬೇಕು.

ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ರೊಟ್ಟಿ.

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1 ಲೋಟ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು: 2 ಸಕ್ಕರೆ: 4 ಚಮಚ ಹಾಲು: 1/4 ಲೋಟ ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು	ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಸೇರಿ ಇಳಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಸಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನೇ ಉದುರಿಸಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಮೆತ್ತನೆಯ ರೊಟ್ಟಿ ಬೇಯಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಹಚ್ಚಿ ತಿಂದರೆ ಬಲು ರುಚಿ. ಈ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು 3–4 ದಿನ ಇಟ್ಟರೂ ಮೆತ್ತಗೆ ಇರುತ್ತದೆ.

ಬಾಳೇಹಣ್ಣಿನ ದೊಡ್ನ	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ: 4 ಕಪ್ ಬಾಳೇಹಣ್ಣಿನ ಕೊಚ್ಚಲು: 4 ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ: 2 ಕಪ್	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ನೆನಸಿ ಬಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಬಾಳೇಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳನ್ನು ಹಾಕಿ 6–8– ತಾಸು ಬಿಟ್ಟು ದೋಸೆ ಮಾಡಿದರೆ ಮೆತ್ತನೆಯ ಬಾಳೇಹಣ್ಣಿನ ದೊಡ್ನ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಅಥವಾ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿ.

ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ರೊಟ್ಟಿ	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ: 2 ಕಪ್, ಸಕ್ಕರೆ: 1/4 ಕಪ್ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಮಾವಿನಹಣ್ಣು: 2 ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ: ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಮೊದಲು ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಜೊತೆ ಬೆರೆಸಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಕುದಿಸಿದ ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಇದನ್ನು ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ತರಬೇಕು. ನಂತರ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ರೊಟ್ಟಿಯಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಇದರ ಜೊತೆ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ತಿಂದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರೊಟ್ಟಿ	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ರಸ: 2 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 2 ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ: 2 ಚಮಚ ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ತೆಗೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಹದಕ್ಕೆ ಅಂದರೆ ಲಟ್ಟಿಸಲು ಯೋಗ್ಯವಾಗುವಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ದೋಸೆ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ, ಗಟ್ಟಿ ಚಟ್ನಿ ಹಾಕಿ ತಿಂದರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು.

ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಒಡಪೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1/2 ಕೆ.ಜಿ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣು: 12 ಬೆಲ್ಲ : 10 ಗ್ರಾಂ ರುಚಿಗೆ: ಉಪ್ಪು ಎಣ್ಣೆ: ಸ್ವಲ್ಪ	ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಗ್ರೈಂಡ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿದ ರಸಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಮೆತ್ತಗೆ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬೇಕು.

ಕೇಸರಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ: ಒಂದು ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ: ಎರಡು ಕಪ್ ತುಪ್ಪ: ಒಂದು ಕಪ್ ಕೇಸರಿ: 1/4 ಗ್ರಾಂ ರಂಗು: 1/4 ಚಮಚ ಉಪ್ಪು: 1/4 ಚಮಚ ಲಿಂಬೆರಸ: ಮೂರು ಚಮಚ	ಮೊದಲು ಸಣ್ಣಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಅನ್ನ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಪಾಕ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತ ಬಂದ ನಂತರ ಕೇಸರಿ, ರಂಗು, ಲಿಂಬೆರಸ, ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಆಗ ಕೇಸರಿಬಾತ್ ರೆಡಿ. ಇದು ಮಲೆನಾಡ ಜನಪ್ರಿಯ ಕಜ್ಜಾಯ.

ಅಕ್ಕಿ ಮಣ್ಣಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ ಹಾಲು: 1 ಲೋಟ ಬೆಲ್ಲ: 1 ಲೋಟ ಉಪ್ಪು: 1 ಚಿಟಿಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ: 4 ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ.	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 1/2 ಘಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಬಸಿದ ನಂತರ ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಹಾಲು, ಬೆಲ್ಲ, ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗೊಟಾಯಿಸುತ್ತಿರಿ. ತಳ ಬಿಟ್ಟ ನಂತರ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಹರವಿ. ತಂಪಾದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿ ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ. ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿದರೆ ಇನ್ನೂ ರುಚಿ.

ಹಾಲಮಣ್ಣಿ	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಹಾಲು: 1ಲೀ ಬೆಲ್ಲ: ಯಾಲಕ್ಕಿಪುಡಿ: ನೆನೆಯಕ್ಕಿ: ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಹಾಲು, ಬೆಲ್ಲ, ಯಾಲಕ್ಕಿಪಡಿ, ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವಾಗಲೇ ನೆನೆಯಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿ ಆಗುವವರೆಗೆ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡು ತೆಗೆಯಬೇಕು.
ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಬಾತ್	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಗುಳ: 2 ಲೋಟ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಮೊದಲು ಅನ್ನವನ್ನು ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಗುಳ ಹಾಕಿ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಪಾಕ ಬರುವವರೆಗೆ ತೊಳೆಸಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಸೇರಿಸಿ ತಿಂದರೆ ತುಂಬ ರುಚಿ.
ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿನ ಅಕ್ಕಿ ರವೆ ಶೀರಾ	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ ರವೆ: 1 ಲೋಟ, ಸಕ್ಕರೆ: 1 ಲೋಟ, ಹಾಲು: 1/4 ಲೋಟ, ತುಪ್ಪ: 1 ಲೋಟ, ಕಳಿತ ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣು: 10 ತೊಳೆ	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಅಕ್ಕಿರವೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆಂಪಾಗುವವರೆ ಹುರಿಯಬೇಕು. ನಂತರ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು ಬಕ್ಕೆಸೊಳೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ತೊಳೆಸಬೇಕು ಗಟ್ಟಿಯಾದಾಗ ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿನ ಶಿರಾ ರೆಡಿ.

ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್ ನೀರು: 6 ಕಪ್ ಉಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ (ಗಟ್ಟಿ ಬೆಲ್ಲ): 1/4 ಕಪ್ ಕಾಯಿತುರಿ: 1ಕಪ್ ದ್ರಾಕ್ಷಿ: ಸ್ವಲ್ಪ ಏಲಕ್ಕಿ: 4 ಹಾಲು: ಸ್ವಲ್ಪ	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** 1 ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು 10ನಿಮಿಷ ನೆನೆಸಿ ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ 6 ಲೋಟನೀರಿಗೆ ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ 1/2 ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ ರುಬ್ಬಿದ ಕಾಯಿ ತುರಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದ ಅಭಿಗೆರೆ ಪಾಯಸ ರೆಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಬಹುದು.

ಸುಳಿ ಒಬ್ಬಟ್ಟು	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್ ಎರಡು ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ: 2 ಕಪ್ ಕಾಯಿ ತುರಿ: 2 ಕಪ್ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ: ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು: 1/2 ಚಮಚ	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಮೆತ್ತಗಿನ ಅನ್ನ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಆರಿದ ನಂತರ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತಟ್ಟಿ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಈ ತಿನಿಸು ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಶಾವಿಗೆ	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ: 1/2 ಕೆ. ಜಿ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು: 5 ಬೆಲ್ಲ: 200ಗ್ರಾಂ ಏಲಕ್ಕಿ: ಸ್ವಲ್ಪ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು,	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಅಕ್ಕಿ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ ಬೀಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಮುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ತಿರುವಬೇಕು.

ಕಾಯಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಕಾಯಿತುರಿ: 1 ಲೋಟ ಸಕ್ಕರೆ: 1/2 ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 2 ಚಮಚ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ: 2 ಚಮಚ	ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಬೇಕು. ಕಾಯಿತುರಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಹುರಿದ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿದರೆ ಹುರಿಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ.

ಅಕ್ಕಿ ಹಾಲು ಬಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 250 ಗ್ರಾಂ ಬೆಲ್ಲ: 300 ಗ್ರಾಂ ಹಾಲು: 1/2 ಲೀಟರ್ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಅಥವಾ ಕೇಸರಿ ತುಪ್ಪ: 4 ಚಮಚ	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 4 ತಾಸುಗಳಷ್ಟು ನೆನೆಯಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು ಕಾಯಿ ತುರಿಯ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕೂಡಿಸಿಕೊಂಡು ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಿರುವುತ್ತಾ ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ನಂತರ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮುಗುಚುತ್ತಿರಬೇಕು. ತಳ ಬಿಟ್ಟ ನಂತರ ಪ್ಲೇಟಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ, ಬೆಂದ ಹಾಲುಬಾಯಿಯನ್ನು ಪ್ಲೇಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ತಟ್ಟಬೇಕು. ನಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇದನ್ನು 2 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಕಾಯ್ದಿಡಬಹುದು.

ಚಕ್ಕುಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಬಿಳಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟು: 1/2 ಕೆ.ಜಿ. ಬೆಣ್ಣೆ: 50 ಗ್ರಾಂ ಎಣ್ಣೆ: 1 ಕೆ.ಜಿ ನೀರು: ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು: 2 ಚಮಚ. ಎಳ್ಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಓಮು: ತಲಾ 1 ಚಮಚ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ: 50 ಗ್ರಾಂ	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ನೆರಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ. ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಹುರಿದು ಅಕ್ಕಿಯ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಈ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಎಳ್ಳು ಜೀರಿಗೆ, ಓಮು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಂಡು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿಗರಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಸಾಂಬಾರ ಚಕ್ಕಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1 ಲೋಟ ನೆನೆಯಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ ಒಣಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಓಮು, ಎಳ್ಳು: ತಲಾ 1 ಚಮಚ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು	ಅಕ್ಕಿ ನೆನೆಸಿ ಒಣ ಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಓಮು, ಎಳ್ಳಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳ ಬೇಕು. ನಂತರ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ. ಚಕ್ಕಲಿ ಆಕಾರವಾಗಿ ಒತ್ತಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು.

ಸೌತೆಕಾಯಿ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕೆ. ಜಿ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ: 1/2 ಲೋಟ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಹೋಳು: 2 ಲೋಟ ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ ಓಮು: 1 ಚಮಚ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು	ಹುರಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿಕೊಂಡು ಸೌತೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಜೊತೆ ರುಬ್ಬಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಾಯಿಸಿಕೊಂಡು ಹುರಿದ ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಮತ್ತು ಉದ್ದಿನಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಲಿಸಿಕೊಂಡು ಚಕ್ಕುಲಿ ಮುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು.

ಪುದೀನಾ ಕರೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಅಕ್ಕಿ: 2 ಲೋಟ ಪುದೀನಾ: 1 ಲೋಟ ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ ಓಮು: 1 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ: ಕರಿಯಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಮೆಣಸು: 2 ಚಮಚ	ಹುರಿದ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಪುದೀನಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಓಮು, ಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ. ಬಿಸಿಯಾದ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಬೇಕು. ನಂತರ ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಪುದೀನಾ ಕರೆ ರೆಡಿ.

ಅಕ್ಕಿ ವಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: ಅರ್ಧ ಕೆಜಿ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ: 100 ಗ್ರಾಂ ಉಪ್ಪು: ಒಂದು ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ: ಒಂದು ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ: ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಓಮು: 1/4 ಚಮಚ	ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪಾಲೀಶ ಮಾಡಿದ ಬಿಳಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 7–8 ಬಾರಿ ತೊಳೆದು ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು ಆರಿ ಹಾಕಬೇಕು. 1/2 ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಈ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒರಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕುಟ್ಟಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಜರಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಜರಡಿ ಮಾಡಿದಾಗ ಜರಡಿಯ ಮೇಲೆ ಉಳಿದ ತರಿಯೊಂದಿಗೆ ನೆನಸಿದ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಓಮು ಇವನ್ನೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ರುಬ್ಬಿದ ಉದ್ದಿನ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ 15 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿಕೊಂಡು ಲಿಂಬೇ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಲಟ್ಟಿಸಿ ಕೆಂಪಗೆ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಉಬ್ಬಿದ ಅಕ್ಕಿ ವಡೆ ರೆಡಿ. ಇದನ್ನು ಒಂದು ತಿಂಗಳುವರೆಗೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದು.

ಕ್ಯಾಬೀಜ ಮಂಚೂರಿ

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 2 ಕಪ್ ಕ್ಯಾಬೀಜ[ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು]: 1ಕಪ್ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್: ಸ್ವಲ್ಪ ಟೋಮೆಟೊ ಸಾಸ: ಸ್ವಲ್ಪ ಸೋಯಾ ಸಾಸ: ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು: ಸ್ವಲ್ಪ ಈರುಳ್ಳಿ: 2	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಕ್ಯಾಬೀಜ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಸಿದ್ಧವಾದ ಕ್ಯಾಬೀಜ ಮಂಚೂರಿಯ ಮೇಲೆ ಟೋಮೆಟೊ ಸಾಸ್, ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಡ್ಡಿ ಚುಚ್ಚಿ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.

ಅಕ್ಕಿ ಮಸಾಲಾ ವಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು: 1 ಕಪ್ ಕರಿ ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು: 2 ಎಸಳು ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು :4–5ಎಸಳು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು: ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಮುಷ್ಠಿ ಬೆಣ್ಣೆ: 1 ಚಮಚ ಉಪ್ಪು : 1ಚಮಚ ನೀರು:ಸ್ವಲ್ಪ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ	ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕಾಯಿತುರಿ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಿಸಿ. ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಪುರಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಕ್ರಿಸ್ಪಿ ಮಸಾಲಾ ವಡೆ ರೆಡಿ.

ಬದನೆಕಾಯಿ ಬೋಂಡಾ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಳಿ ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, 1ಚಮಚ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ 1ಚಮಚ ಗರಂ ಮಸಲಾ ಪೌಡರ್ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬದನೆಕಾಯಿ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ	ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲಾ ಪೌಡರ್, ಉಪ್ಪು ಕರಡಿಕೊಂಡು, ಗಾಲಿಯಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬದನೆಕಾಯಿ ಅದ್ದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ರುಚಿ ರುಚಿಯಾದ ಬೋಂಡ ಬಡಿಸಲು ಸಿದ್ದ.

ಕಾಯಿಬಜೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
1ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿ, ಕಾಯಿತುರಿ, : ಸ್ವಲ್ಪ ಸವತೆಕಾಯಿ ತುರಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ: 2 ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ 1–2 ಸ್ವಲ್ಪ ಓಂ, 4–5 ಮೆಣಸು ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು, ಚಿಟಿಕೆ ಅರಿಶಿಣ, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ ಶುಂಠಿ ಬೇಕಾದಲ್ಲಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು.	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಡಬೇಕು. ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯ ಜೊತೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಸವತೆಕಾಯಿ ತುರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಶುಂಠಿ ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿಕೊಂಡು ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದರೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಕಾಯಿಬಜೆ ಬೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬೋಂಡಾ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1ಕಪ್ ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು: 2ಕಪ್ ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪು: 20 ಕರಿಬೇವಿನ 'ಸೊಪ್ಪು: ಸ್ವಲ್ಪ ಕುತ್ತುಂಬರಿ: 2ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ ;1ಚಮಚ ಒಣಮೆಣಸು: 4–5 ಎಣ್ಣೆ: ಕರಿಯಲು ಸಾಕಷ್ಟು. ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು	ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು, ಕುತ್ತುಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಕಡ್ಲೆಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲೆಸಬೇಕು. ಸಂಬಾರದ ಎಲೆಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ಪರಿಮಳ ಭರಿತ ಬೋಂಡಾ ಚಹಾ ಕಾಫಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಜೋಡಿ.

ಅಕ್ಕಿ ಬಜೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 2ಲೋಟ ಮಗೇಕಾಯಿ ಹೋಳು: 1 ಲೋಟ ಕ್ಹರಿಬೇವು: 2 ಎಸಳು ಓಂ ಜೀರಿಗೆ ಮೆಣಸು ಇಂಗು ತಲಾ1 ಚಮಚ	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಗೇಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಉಳಿದ ಮಸಾಲೆಯೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕರಿದರೆ ಅಕ್ಕಿಬಜೆ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ.

ಅಕ್ಕಿ ಬಜೆ 2

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ; 1ಕಪ್ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಮಗೇಕಾಯಿ: 1ಕಪ್ ಈರುಳ್ಳಿ; 6–7 ಹಸಿಮೆಣಸು: 5 ಒಣಮೆಣಸು;2 ಶುಂಠಿ: 1ಅಂಗುಲ ಧನಿಯಾ: 1ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ: 1/2 ಚಮಚ ಓಂ: 1/2 ಚಮಚ ಮೆಂತೆ: 1/2 ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು: 1 ಕಟ್ಟು ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು: ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ 1 ಚಮಚ ರುಚಿಗೆ: ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಮಗೆಕಾಯಿ ತುರಿಯೊಡನೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಒಣಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ, ಧನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಓಂ, ಮೆಂತೆ, ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ರುಬ್ಬಿದ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಗಂಟು ಆಗದಂತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪ ಅಗುವಷ್ಟು ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಕರಿ ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಜೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು. ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಬೆಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಕೊಟ್ಟರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸಂಬಾರ ವಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 2ಕಪ್ ಕರಿಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು: ಸ್ವಲ್ಪ ಕುತ್ತುಂಬರಿ: 2ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ: 1ಚಮಚ ಒಣಮೆಣಸು: 4 ಕಾಯಿತುರಿ: 1/2 ಕಪ್ ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು	ಕರಿ ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸು ರುಬ್ಬಿ ಸಂಬಾರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಸಂಬಾರಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಬೇಕು. ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಾಳೆ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು.

ಅಕ್ಕಿಯ ಸೆಖೆ ಮುದ್ದೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 1 ಲೋಟ ಹಸಿ ಮೆಣಸು: 2 ಹಸಿ ಸುಂಠಿ: 1 ಅಂಗುಲ ಲಿಂಬು: 1/2 ಚಮಚ ಕರಿ ಬೇವು, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಎಣ್ಣೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ. : ತಲಾ 1 ಚಮಚ	ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಆರಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಆರಿದ ನಂತರ ಚಿಕ್ಕ ರವೆಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಹಸಿ ಸುಂಠಿ, ಕರಿಬೇವು, ಅರಿಸಿನ ಪುಡಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಎರಡು ಲೋಟ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಲಿಂಬೇರಸ ಹಾಕಿ. ನೀರು ಕುದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಕಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದ ನಂತರ ಇಳಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕರಿಬೇವು ಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಾದಿ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಉಗಿಯ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ ಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿಯ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಪತ್ರೊಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 1/2 ಕೆ. ಜಿ. ಕಡ್ಲೆಬೆಳೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಓಂ ಜೀರಿಗೆ ಕರಿಬೇವು ಇಂಗು ಮೆಣಸು	ಅಕ್ಕಿ, ಕಡ್ಲೆಬೆಳೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಓಮು, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಮೆಣಸು, ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮುಂಬೈ ಕೆಸು [ಕಾಡು ಕೆಸು] ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸವರಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೊಂದು ಎಲೆಯನ್ನು ಇಟ್ಟು ಅದನ್ನು ಸುರುಳಿ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ. ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ಪತ್ರೊಡೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಅಕ್ಕಿಯ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಇಡ್ಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ ತರಿ; 2 ಕಪ್ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ: 2 ಅರಿಶಿಣ: 1/2 ಚಮಚ ಹಸಿಮೆಣಸು: 2 ಜೀರಿಗೆ: 1/2 ಚಮಚ	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಅರಿಶಿನ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ನಂತರ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿತರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ 5–6 ಗಂಟೆ ನಂತರ ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ಕಳಲೆ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚು: 2 ಕಪ್ ಉದ್ದು: 1 ಕಪ್ ಕಳಲೆ: 1 ಕಪ್ ಮಸಾಲೆಗೆ: ಒಣಮೆಣಸು: 4–5 ಕುತ್ತುಂಬರಿ: 2 ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ ಇಂಗು: 1 ಚಿಟಿಕೆ ಸಾಸಿವೆ: 1/2 ಚಮಚ ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಉದ್ದನ್ನು 1 ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ನುಚ್ಚು ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿದ ಕಳಲೆ ಸೇರಿಸಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಬೇಕು. ನಂತರ ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಅಥವಾ ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಕೊಟ್ಟೆ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಸಿದ್ಧವಾದ ಕಳಲೆ ಕಡುಬಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿ ತಿಂದರೆ ರುಚ್ಚಿ ಮತ್ತಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚು.

ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚಿನ ಮುದ್ದೆ (ಸೂಜಿ ಮೆಣಸಿನ ಕುಡಿ)

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿಯ ತುರಿ 200 ಗ್ರಾಂ, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್;1 ಚಮಚ ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ: 1 ಚಮಚ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ: 1 ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ: 1 ಚಮಚ ಬಿಳಿಎಳ್ಳು: 1 ಚಮಚ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಯಾವುದೇ ಸೊಪ್ಪು (ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು, ಸೂಜಿ ಮೆಣಸಿನ ಕುಡಿ, ಬಸಲೆ ಸೊಪ್ಪು) ;2 ಕಪ್	ಅಗಲ ಬಾಯಿಯ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ 4 ಸ್ಪೂನ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಬಿಳಿಎಳ್ಳು ಹಾಕಿ. ಸಾಸಿವೆ ಕಾಳು ಸಿಡಿದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮುಗುಚಬೇಕು. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ 4 ಲೀಟರ್ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಅದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮರಳುವಾಗ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಗೂ ಅಕ್ಕಿ ತರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಕೂಡಲೆ ಉರಿಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಮುದ್ದೆಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಇಡ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವಂತೆ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ 4 ಗಂಟೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಶೇಂಗಾ ಚಟ್ನಿ ಅಥವಾ ಟೊಮೆಟೊ ತಿಳಿಸಾರಿನೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸಾಂಬಾರ ಕಡಬು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 500 ಗ್ರಾಂ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು: 4 ಕುತ್ತಂಬರಿ: 2 ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ: 1 ಚಮಚ ಮೆಂತೆ: 1 ಚಮಚ ಓಂ: 1 ಚಮಚ ಕರಿಬೇವು; ಸ್ವಲ್ಪ	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ ಉಳಿದ ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಅರೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪ ಆಗುವಂತೆ ಕಾಯಿಸಿ. ಬಾಳೆಲೆಯನ್ನು ಬಾಡಿಸಿ ತುಸು ನೀರು ಸವರಿ ಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಘಮ ಘಮಿಸುವ ಸಾಂಬಾರ ಕಡುಬು ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ.

ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಇಡ್ಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಅಕ್ಕಿ: 2 ಕಪ್ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ: 1/2 ಕಪ್	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ತರಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉದ್ದು ನೆನೆಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಕ್ಕಿ ತರಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಮೂರು ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಕೂಡಿಸಿ ತಟ್ಟೆಯ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಮಡಚಿ ಕಡ್ಡಿ ಚುಚ್ಚಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಲಸಿನ ಎಲೆ ಕೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಇಡ್ಲಿ ಸಿದ್ಧ.

ಪಡ್ಡು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟು: 1 ಕಪ್ ಗರಂ ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿ: ಸ್ವಲ್ಪ ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಉಪ್ಪು: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.	ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ (ಹುಳಿ ಬಂದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು) ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲಾ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಪಡ್ಡು ಮಾಡುವ ಕಾವಲಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಹೊಂಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಹಾಗೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಪಡ್ಡು ರೆಡಿ.

ಅರಿಸಿನ ತೆಳ್ಳೆವು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:**
ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್ ಅರಿಸಿನ: 1 ಚಮಚ ಮೆಂತೆ: ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ: ಅರ್ಧ ಚಮಚ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು	ಅಕ್ಕಿ, ಮೆಂತೆ ನೆನಸಿ, ನೀರು ಬಸಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ತೆಳ್ಳನೆಯ ಪೇಪರ ದೋಸೆ ಎರೆದರೆ ಗರಿ ಗರಿ ಅರಿಶಿನ ತೆಳ್ಳೆವು ರೆಡಿ. ಮೆತ್ತಗಿನ ದೋಸೆ ಮಾಡಬೇಕಾದಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು 4–5 ಗಂಟೆ ಯ ನಂತರ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ. ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬದ ಗೋ ಪೂಜೆಗೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ.

ತಾಳಿಪಿಟ್ಟು (ವಡಪೆ)

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು : 1 ಕಪ್ ತುರಿದ ಮಗೇಕಾಯಿ : 1 ಕಪ್ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹೊಟ್ಟೆ ಮೆಣಸು: 1 ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತೊಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು:ಸ್ವಲ್ಪ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ: ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ	ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ತುರಿದ ಮಗೆಕಾಯಿ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತೊಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವಂತೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ವಡಪೆ ತಯಾರು.

ಸಂಬಾರ ದೋಸೆ

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿ: 1ಕಪ್ ಮಗೆಕಾಯಿ ತುರಿ:1/2 ಕಪ್ ಈರುಳ್ಳಿ: 1 ಹಸಿ ಮೆಣಸು: 1 ಒಣಮೆಣಸು: 4 ಕೊತ್ತಂಬರಿ :1ಚಮಚ ನೀರು:ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 6–8 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ 4 ಒಣಮೆಣಸು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಮಗೇಕಾಯಿ ತುರಿ ಎಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ದೋಸೆ ಕಾವಲಿ ಮೇಲೆ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಮೆತ್ತನೆಯ ಪರಿಮಳದ ಸಂಬಾರ ದೋಸೆ ರೆಡಿ.

ಮಗೇಕಾಯಿ ತೆಳೀವು

ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು:	ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:
ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು: 1 ಕಪ್ ಮಗೇಕಾಯಿ ಹೋಳು: 1 ಕಪ್ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು: ಚಮಚ	ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 2–3 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು ಮಗೇಕಾಯಿ ಹೋಳಿನೊಂದಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಮರುದಿನ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಬಾಳೆ ಮಡಚಿಕೊಂಡು ತೆಳ್ಳಗೆ ಎರೆದರೆ ಮುಸುರೆಯಾಗದ ಗರಿಗರಿ ತೆಳ್ಳೇವು ಸಿದ್ದ. ಇದು ಯಾವುದೇ ಚಟ್ನಿ, ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸಾಯನ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪಾಯಸ, ಬೆಲ್ಲ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪಿಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿಪುಡಿ, ಬಾಜಿ, ಎಲ್ಲದರೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

## ಅಕ್ಕಿ ಸಂಡಿಗೆ	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ: 1 ಕಪ್ ಹುಳಿಮಜ್ಜಿಗೆ: ಒಂದು ಕಪ್ ಮೆಂತೆ: 1 ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆ :1/2 ಚಮಚ ಹಸಿಮೆಣಸು: 3–4 ಚೂರು ಇಂಗು	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದು ತಾಸು ನೆನೆಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಮೇಲಿನ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಅವನ್ನೆಲ್ಲಾ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ನಂತರ ಚಕ್ಕಲಿ ಮುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಮೊಸರನ್ನದ ಜೊತೆ ಸೇವಿಸಲು ಬಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

## ಅಕ್ಕಿ ಶಾವಿಗೆ:	
ಬೇಕಾಗುವ ವಸ್ತುಗಳು: ಅಕ್ಕಿ: 500 ಗ್ರಾಂ ನೀರು: 1ಲೀ. ಉಪ್ಪು: 1 ಚಮಚ	**ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:** ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 6–8 ತಾಸು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆ ಹಾಕಬೇಕು. ನಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ದೋಸೆಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅಗಲ ಬಾಯಿಯ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಇಡಬೇಕು. ನೀರು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮರಳುವಾಗ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಮೆಲ್ಲಮೆಲ್ಲಗೆ ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ, ನಂತರ ಅದನ್ನು ಒಲೆಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಮುದ್ದೆಯಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಗಂಟೆ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒತ್ತಬೇಕು. ಸಿಹಿ ಇಷ್ಟಪಡುವವರು ಕಾಯಿಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಖಾರ ಇಷ್ಟಪಡುವವರು ಶುಂಠಿ ಚಟ್ನಿ, ಅಥವಾ ಮಿಡಿಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಯ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಬಹುದು.