



ಬ್ಯಾರಿ ಬಾಸೆಲ್, ಎಲ್ಡಾಡೊ (ಲಿಖಿತ) ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೊರೊಡಿ ಇಂತ್. ಆಯೆಂಗ ಇಪ್ಪಿಪ್ಪ ಅಜಂತೊ ಎಲ್ಡಾಡೊ ಸಾಹಿತ್ಯ ಚೊಮ್ಮೆ ಪರ್ತ್ ಬನ್ನೊಂಟುಂಡು. ಆಯೆಂಗುಂ ಪೆನ್ನಿಜಲೊ ಬೂಕು ಮಾತ್ರ ಬ್ಯಾರಿ ಬಾಸೆಲ್ ಇನ್ನುಮ್ ಕೊರೊಡಿ ಉಂಡು. ಕರ್ನಾಟಕ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ ಇಪ್ಪ ಬ್ಯಾರಿ ಪೆನ್ನಿಜೊಗುಮ್ ಅವಕಾಶ ಯಾರ ಕೊಡೊಂಟುಂಡು.

ಅಜನಮೆ ಮರಿಯಮ್ ಇಸ್ಕಾಳಲ್, ಆಯಿಷಾ ಯು.ಕೆ ಇಜಂತೊ ಬ್ಯಾರಿ ಪೆನ್ನಿಜ ಸಾಹಿತಿಮಾರ್ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕ್ಷೇತ್ರತ್ಲ್ ಯಾರ ನೈಚೊಂಟುಲ್ಲಾರ್. ಮರಿಯಮ್ ಇಸ್ಕಾಳಲ್ ಈಮಡೊಟ್ಟುಗು ಅಟ್ವೆರೊ (ಅಡುಗೆರೊ) ಬೂಕು ಬ್ಯಾರಿ ಬಾಸೆಲ್ ಎಲ್ಡೊನುಂಟು ಕೇಟಪ್ಪ ಅಯಿಮ ಚೊಮ್ಮೆ ಮೆಹನತ್ತ್ ಬನ್ನೊಟ್ಟ್ ಈ ಬೂಕುರೊ ಎಲ್ಡಿ ತನ್ನರ್. ಅದ್ಕ್ “ಊನು-ತೀನ್” ಚೆಂತ್ ಪೇರ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್, ಕರ್ನಾಟಕ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ ಈ ಬೂಕುರೊ ಪರ್ತ್ ಕೊಮನೊಂಟುಂಡು. ಹಿರಿಯಜಲೊ ಮುಖಾಂತರ ಬನ್ನೊ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ನಮಂತೊ ಅಡುಗೆರೆ, ಮುನೊಲ್ಡೊ ತಲೆಮಾರ್ಗ್ ಎತ್ತ್ಬಾಟೊಗು ಈ ಬೂಕು ಸಹಕಾರಿ ಆವುಡದೆಲ್ ಸಂಶಯ ಇಲ್ಲೆ. ಅದೇಪೊಲೆ ನಜ ಮರನ್ನೊಟ್ಟ್ ಪೋಯೆ ಊನ್-ತೀನ್ಡೊ ಸುವಾದ್ ಈ ಬೂಕುರೊ ಮುಖಾಂತರ ಕಿಟ್ವರ್. ಕಾಲೇಜ್ಲ್ ಪಡಿಪು ಪಡಿಚಿಟ್ತ್, ಮಜಿಲಿ ಆಯೆಲ್ಪಿನ್ನೆ ಬೇರೆ ಅಗ ಆಕಿಟ್ತ್ ಸಂಸಾರ ಆಕ್ರೊ ಮಾಪುಲೆ-ಪೆಇಶ್ಚಾಯಿಗುಮ್, ಕಾಕ-ಮಾಮಿರೊ ಅವುತುಲ್ ಕುಟುಂಬತೊಟ್ಟುಗ್ ಜೀವನ ಆಕ್ರೊ ಮರ್ಮೋಲುಗ್ ಈ ಬೂಕು ಖಂಡಿತಾ ಸಹಕಾರಿ ಆವುಡು.

ಮರಿಯಮ್ ಇಸ್ಕಾಳಲ್ರೊ ಈ ಉಮೇದ್ ಕಂಡ್‌ಟ್ಟಾ ಯೆಂಗುಮ್, ಪೆನ್ನಿಜ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯತ್ತೊ ಬೆಲೆಪಾಟೊಗ್ ಚೊಮ್ಮೆ ಮೆಹನತ್ ಆಕೊನು. ಈ ಬಿಸಯತ್ತ್ಲ್ ಕರ್ನಾಟಕ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ ಯಾರತ್ತೊ ಸಹಕಾರ ತಂಡ್. ಪೆಣ್ಣ್ ಮಕ್ಕ ಪೆನ್ನಿಜ ಈ ಅವಕಾಶತ್ತೊ ನಲ್ಲೊ ನಮಂತುಲು ಉಪಯೋಗ ಆಕೊನು.

ಬಿ.ಎ. ಮುಹಮ್ಮದ್ ಹನೀಫ್

ಅಧ್ಯಕ್ಷ, ಕರ್ನಾಟಕ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ

ಊನು-ತೀನ್: ಅಡುಗೆಡೊ ಬೂಕು

ಮರಿಯಮ್ ಇಸ್ಕಾಳಲ್, ಉಳ್ಳಾಲಬೈಲ್

ಕರ್ನಾಟಕ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ



ಅಡುಗೆಡೊ ಬೂಕು

ಮರಿಯಮ್ ಇಸ್ಕಾಳಲ್, ಉಳ್ಳಾಲಬೈಲ್



ಕರ್ನಾಟಕ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ



ಊನು ತೀನ್

ಅಡುಗೆಡೊ ಬೂಕು

ಮರ್ಯಮ್ ಇಸ್ಕಾಕ್
ಉಳ್ಳಾಲಬೈಲ್



ಕರ್ನಾಟಕ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ
ಮೈಕಾಲ (ಮಂಗಳೂರು) - 575 001
(ಕನ್ನಡ - ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಇಲಾಖೆ)

ಊನು-ತೀನ್

ಬ್ಯಾರಿ ಜನಾಂಗದ ಊಟ ಉಪಾಹಾರಗಳ ಪಾಕವೈದ್ಯ ಪುಸ್ತಕ

ಕೃತಿಕಾರರು :

ಮರ್ಯಮ್ ಇಸ್ಮಾಈಲ್ ಉಳ್ಳಾಲಬೈಲ್

ಉಳ್ಳಾಲ ಅಂಚೆ, ಮಂಗಳೂರು

ಪ್ರಕಾಶಕರು :

ಉಮರಬ್ಬ

ರಿಜಿಸ್ಟ್ರಾರ್, ಕರ್ನಾಟಕ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ

ಪ್ರಿನ್ಸಿಡಿಯಂ ಕಮರ್ಷಿಯಲ್ ಕಾಂಪ್ಲೆಕ್ಸ್

ಅತ್ತಾವರ, ನಂದಿಗುಡ್ಡೆ ರಸ್ತೆ, ಮಂಗಳೂರು - 575 001

ದೂರವಾಣಿ : 0824-2412297

Email : bearyacademy@yahoo.in

ಕೃತಿಸ್ವಾಮ್ಯ : ಕರ್ನಾಟಕ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ

OONU THEN

A book about Cuisines of Beary community in Beary language

Written by

Mariyam Ismaeel Ullalabail

Ullal Post, Mangalore

Printed & Published by

Umarabba

Registrar, **Karnataka Beary Sahithya Academy**

Presidium Commercial Complex

Attavara, Nandigudda Road, Mangalore - 575 001

Tel. : 0824-2412297

Email : bearyacademy@yahoo.in

First Published : 2015

© : Karnataka Beary Sahithya Academy

Copies : 500

Paper used : 70 gsm maplitho Size : Demy 1/8

Pages : x+182

Price : Rs. 150

Photo Curtesy : **Sathish Ira** & Internet Source

Cover Design : **Kallur Nagesh**

Pages designed &

Printed at : **Aakrithi Prints**

Light House Hill Road

Mangaluru - 575 001

Phone : 0824 2443002

ತೊಡಕತೊ ಪಲಕ

ಇಂಡ್ ಬ್ಯಾರಿಜ ಪಡಿಪುಲು ಪೆರೊವು ಇಲ್ಲೆ ಉಸಾರ್ ಉಲ್ಲಾರ್. ಊನು ಪಿನ್ನೆ ತೀನ್ಲ್ ಇನುಂ ಉಸಾರ್ ಉಲ್ಲಾರ್. ಮಜ್ಜಿಲ, ಬಿರ್ಂದ್, ಸುನ್ನತ್ ಮಜ್ಜಿಲ ಪೋಲ್ತೊ ಏ ಒರು ದಾವತ್, ಅಲ್ಲೆಂಗ್ ಲೇಸ್‌ಗ್ ಪೋಯೆಂಗ್ ಬ್ಯಾರಿಜ ಬಯರ್ ನೊರೋಡಿ ತಿನ್ನರ್‌ದಕ್ ಪೆರೊವು ಜಾರ್‌ಲ್ಲೆ.

ವಜಿನತ್ತೊ ಬಗ್ಗೆ ಇಸ್ಲಾಮು ದೀನ್ ಚಮ್ಮೆ ಅದಬುರೊ ಪಡಿಪಾಟಿರ್. ತಿನ್ನೊಗ್ಯೆತ್ ಚೆಯಿಕಂಡ; ಚೆಯಿಕೊಗ್ಯೆತ್ ತಿನ್ನೊಂಟ್ ಚೊಂತು ತನ್ನರ್. ಪಂಡತ್ತೊ ವಜಿನ(ಊನು-ತೀನ್) ತ್ತಗುಂ ಇಂಡತ್ತೊ ವಜಿನತ್ತಗುಂ ಚೊಮ್ಮೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಉಂಡು. ಪಂಡತ್ತೊ ಊನು-ತೀನ್ಲ್ ಬರ್ಕತ್ ಇಂತ್. ಸಕ್ತಿ ಇಂತ್. ಸೀಕ್ ಸಂಕಟತ್ತೊ ಕಾತ್ ರಕ್ತಿಸಿಚ್ಚೊಂಟಿಂತ್. ಇಂಡತ್ತೊ ಊನು-ತೀನ್ ಅಜನೆ ಅಲ್ಲ. ಅದಲ್ ಸಕ್ತಿ ಇಲ್ಲೆ. ಮನಸ್‌ಗ್ ಕೊಸಿ-ಸಂದೋಲ-ರಹಾತ್ ಇಲ್ಲೆ. ಪಂಡ್ ವಜಿನತ್ತಗ್ ಚೊಮ್ಮೆ ಕಸ್ತ ಇಂತ್.

ಅವುತುಲು ಎತ್ತರೆ ನಲ್ಲೊ "ಊನು-ತೀನ್" (ಚೋರು, ಕರಿ, ತೆನಸ್) ಇನ್ನೆಂಗುಂ ಕೊರಿಯೆ ಆಲ್‌ಮಾರ್‌ಗ್ ಪರ್ತ್ ವೊಟೀಲ್‌ಗ್ ಪೊಯ್ತಾ ತಿನ್ನೊಗು ಆಸೆ. ಕೊರಿಯೆ ಆಲ್‌ಮಾರ್‌ಗ್ ವೊಟೀಲ್‌ಗೆ ತೆನಸ್ ಪಿಡಿಕ್‌ಲ್ಲೆ. ಉಪ್ಪು-ಮೊಲೊವು ತನ್ನಿ ಆಯೆಂಗುಂ ಸರಿ, ಅವುತುರೊ ಊನ್ ತೀನೇ ಆಪೊನು. ಇನಿ ಕೊರಿಯೆ ಆಲ್‌ಮಾರ್‌ಗ್ ವೊಟೀಲ್‌ಗೆ ತೆನಸ್ ಬಾರೀ ಇಸ್ಪ್ ಎತ್ತರೆ ತಿಂಡೆಂಗುಂ ಬೆಡಿಲ್ಲೆ. ಕೊರಿಯೆ ಆಲ್‌ಮಾರ್ ನಾಲ್ ನಾಲ್ ಒರು ವೊಟೀಲ್‌ಗೆ ತಿನ್ನುವಾರ್. ಎತ್ತರೆ ನಲ್ಲೆ ಇನ್ನೆಂಗುಂ ಅಂಜಾಮತ್ತೊ ನಾಲ್‌ಂಡ್ ಬ್ಯಾರ್ ವೊಟೀಲ್‌ಗ್ ಪೋಂಡಾರ್. ಆಯೆಂಗುಂ ಅವುತುಲು ಆಕಿಯೊ ಊನು-ತೀನ್ ಬೆಡಿಪಿಲ್ಲೆ.

ಅಡ್ಡುಗಾರೆಗ್ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟೆತ್ತ ಎಲ್ಲಾ ಬಾಸೆಲುಂ ಚಮ್ಮೆ ಬೂಕುಜ ಪರ್ತ್ ಬನ್ನರ್. ಬನ್ನೋಂಚೊ ಉಂಡು. ಆಯೆಂಗ್ ಬ್ಯಾರಿ ಬಾಸೆಲ್ ಇನುಂ ಅದ್ ಬನ್ನಟ್ಟೆಂತ್. ಆ ಕೊರೊವುಡೊ ಮರಿಯಂ ಇಸ್ಮಾಯೀಲ್ "ಊನು-ತೀನ್" ಚೊಲ್ಲುರೊ ಈ ಬೂಕುಲು ಎಲ್ಲಿಟ್ಟ್ ದೂರ ಆಕಿರ್. ಇದ್ ಊನು-ತೀನ್‌ರೊ ಬಗೆ ಬಗೆರೊ ಅಪ್ಪ, ಚೋರು, ಬಿರಿಯಾನಿ, ಕರಿ, ಗಸಿ, ಚಟ್ಟಿ, ಕಇಳ್ಲಿ, ಮನ್ನಿ ಅದೇ ಪೊಲೆ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ, ಬಿಸ್ಕಿಟ್, ಕಬ್‌ರು, ಶವರ್ಮ, ಬರ್ಪಿ, ಚುಕ್ಕಿ, ಹಲ್ಲ, ಹೋಲಿಗೆ, ಜಾಮ್, ಕೇಕ್, ಕಟ್ಲೆಟ್, ಫುಡ್ಲಿಂಗ್, ಪೂರಿ, ರೋಲ್, ಸಂಡಿಗೆ, ಸಾಸ್, ಸೂಪು, ಉಂಡೆ, ವಡೆ, ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಚೆದ್, ಕುಡಿಕ್‌ರೆದ್... ಇಜನೆ ಒನ್ನಲ್ಲ, ಜಂಡಲ್ಲ, ನೂರ್‌ಗುಂ ಯಾರತ್ತೊ ತೆನಸ್‌ಜಲೊ ಪೇರ್ ಪಿನ್ನೆ ಅದ್‌ರೊ ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮತ್ತೊ ಬಗ್ಗೆ ಬುಡುಪಾಟಿತ್ ಎಲ್ದಿರ್.

ಎಲ್ತ್‌ಕಾರ್ತಿ ಮರಿಯಮ್ ಇಸ್ಮಾಕುಲ್ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕ್ಷೇತ್ರತ್‌ಲ್ ಮಿಂಜೊನು ಪಿನ್ನೆ ಮಿನ್ನೊನು. ಅಯಿಮರೊ ಅವುತುರಜಲೊ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕಿಟ್ಟಿಯೊ ಸಬೂಲ್ಲು ಇತ್ತರೆತೋಲು ಕನ್ನಡ ಕಥಾಸಂಕಲನ ಜಂಡ್, ಬ್ಯಾರಿ ನಾಟಕ ಒನ್ನು ಇಜನೆ ಮೂನು ಬೂಕು ಪರ್ತ್ ಕೊಂಬನ್ನರ್. ಇದ್ ನಾಲಾಮತ್ತೊ ಬೂಕು. ಈ ನಾಲ್ ಬೂಕುಜಲ್ಲೆ ಜಂಡ್ ಬೂಕುಗು ತೊಡಕತ್ತೊ ಪಲಕ ಎಲ್ದೊಗು ನಕ್ಕ್ ಅವಕಾಶ ಕಿಟ್ಟಿರ್. ಇದ್ ನಕ್ಕ್ ಬಾರೀ ಸಂದೋಲತ್ತೊ ಬಿಸಯ, ಕನ್ನಡ ಪಿನ್ನೆ ಬ್ಯಾರಿ ಬಾಸೆಲ್ ಎಲ್ದಿಯೋಂಟುಲ್ಲೊ ಮರಿಯಂ ಇಸ್ಮಾಯೀಲ್‌ಗ್ ಓದುರಜ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡೆಂತ್ ಅಯಿಮ ಇನುಂ ಸಾಹಿತ್ಯತ್‌ಲ್ ಕೃಷಿ ಆಕ್‌ರೊ ಸಾದ್ಯತೆ ಉಂಡು.

ಈ ಬೂಕು ಎಲ್ಲಾ ಬ್ಯಾರಿಜಲೊ ಅವುತುಲು ಇಕ್ಕೊನು. ಎಲ್ಲಾ ಬ್ಯಾರಿಜ ಓದೊನು. ಸಾದ್ಯ ಇನ್ನೆಂತ್ ಆನ್ ಪಿನ್ನೆ ಪೆನ್ನೆಂಟ್ ಬ್ಯಾದ ಇಲ್ಲಾಂಟ್ ಚೋರು-ಕರಿ, ತೆನಸ್ ಆಕಿ ತಿನ್ನೊನು. ಅದೇ ಉದ್ದೇಶ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಮರಿಯಮ್ ಇಸ್ಮಾಕುಲ್ ಎಲ್ದಿರ್. ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ ಈ ಬೂಕುರೊ ಪ್ರಕಟ ಆಕಿಟ್ ಸಮಾಜತ್ತೊ ಮುನೊಲು ತೊರನ್‌ಟ್ ಬೆಚ್ಚೊಂಟುಂಡು.

ಇಜಂತೊ ಬೂಕುಡೊ ಎಲ್ದಿಯೊ ಮರಿಯಮ್ ಇಸ್ಮಾಕುಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪ್ರಕಟ ಆಕಿಯೋ ಅಕಾಡೆಮಿರೊ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಬಿ.ಎ.ಮುಹಮ್ಮದ್ ಹನೀಫ್ ಪಿನ್ನೆ ರಿಜಿಸ್ಟ್ರಾರ್ ಉಮರಬ್ಬ, ಅದೇ ಪೊಲೆ ಅಕಾಡೆಮಿರೊ ಎಲ್ಲಾ ಮೆಂಬರ್‌ಮಾರ್‌ಗುಂ ನಾನ್ ನಂಡೊ ಸುಕ್ತು ಸಲಾಂ ಚೊಲ್ಲುರೆ.

27.5.2015

ಅರಸ್ತಾನ

ಹಂಝು ಮಲಾರ್

ಪತ್ರಕರ್ತ

ಎಲ್ತಕಾರ್ತರೆ ಪಲಕ

ಬ್ಯಾರಿ ಬಾಸೆಲ್ ಎಲ್ದಿಯೆ 'ಊನು ತೀನ್' ಚೆಲ್ಡೆ ಅಡುಗೆಡೊ ಬೂಕ್ರೆ ನಿಜಲೆ ಮುನ್ನೊಲುಗು ಬೆಕ್ಕೊಗು ನಕ್ಕೆ ಕೊಸಿ ಆವುರು. 'ಊನು ತೀನ್' ಬ್ಯಾರಿಜ ಪಂಡಲ್ ಪಿಡ್ಚಿ ಇಂಡ್ ತೋಲು ಆಕ್ರೆ ಕನಕಿಲ್ಲಾತ್ತರೆ ನಮುನೆ ನಮೂನತ್ತೆ ತೆನಸ್ ಬಗೆ, ಊನು ತೀನ್ ಬಗೆ, ಅರಿಪಾಟ್ರೆ ತೆರಿಪಾಟ್ರೆ ಬೂಕಾಯಿಟಿಕ್ಕರ್. ಮಕ್ಕಮಾರುಂ ಬೆಲಿಯಜ ಎಲ್ಲಾರುಂ ಓದಿತ್ತ ಬಾಯಿಲ್ ತನ್ನಿ ಬಂಡೆ ತೆನಸ್ ಬಗೆ ಆಕಿ ತಿನ್ನವರಾಂಟ್ ನಾನ್ ಬಿಯಾರಿಕ್ರೆ.

ನಾನ್ ಈ ಬೂಕು ಎಲ್ದಿಯೆ ಉದ್ದೇಶ ಎಂದ್‌ರೊ ಚೆನ್ನೆಂಗ್, ಇಪ್ಪ ಎಲ್ಲಾ ಫಾಸ್ಪ್ ಫುಡ್‌ರೆಮೇ ಯಾರೈತ್ ಇಷ್ಟಪಡ್‌ರೆ ಈ ಕಾಲತ್ತಲ್ ಪಂಡತ್ತಜ ತಿಂಡದಾಯೆ ಆಫಿಯತ್ ಕಿಟ್ವರೆ ತೆನಸ್ ಬಗೆ ಎಲ್ಲಾರುಂ ಮರ್ನ್‌ತ್ ಪೋಂಡು ಚೊಂತುಲ್ಲೆ ಒರು ಕಾರಣ, ಪಿನೊನ್ನು ಎಂದ್‌ರೆ ಚೆನ್ನೆಂಗ್ ಇಂಡ್ ಮುನ್ನೊಲ್‌ತೆ ಪೋಲೆ ಅಡುಗೆ ಸೊರ ಪೆನ್ನ ಮಕ್ಕ ಪೆನ್ನಿಜ ಮಾತ್ರ ಆಕೊನುಂಟೊಲ್ಲೆ ಬಿಯಾರ ಪೊಯಿರ್. ದೂರ ದೂರ ನೈಕೊಗು ಪೋಂಡೆ ಆನಿಜ ಅಜಮೇ ಆಕಿ ತಿನ್ನರೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇಕ್ಕರ್. ಅಜಂತೆ ಸಂದರ್ಭತ್ತಲ್ ಎದುಂ ಆಕೊಗು ತೆರಿಯಾತಜಲೆ ಅವಸ್ಥೆ ಚೊಂತು ಪಾಜಲೆ. ಅದೇ ಪೋಲೆ ಕೊರಿಯ ಪೆನ್ನ ಮಕ್ಕ ಮಜಿಲಾಯಿಟ್ವೆ (ಪುದಿಯೇ ಸಂಸಾರ) ಸುರು ಆಕೊಂಬೊ ಎದುಂ ಆಕೊಗು ತೆರಿಯಾಮಾರೆ ಹೈರಾನ್ ಆವುರಾರ್. ಇದ್‌ರೆಲ್ಲ ನಿರ್ಚಿತ್ತ ನಾನ್ ಈ ಬೂಕು ಎಲ್‌ದೊಗು

ಪರ್ತಾಯೆ. ನಂಡೆ ಈ ಉದ್ದೇಶ ಪೊಲೆ ಇನ್‌ಶಾ ಅಲ್ಲಾಹ್ ಕೊರಿಯಾಲ್‌ಗಾಯೆಂಗೆ ಕೊನ ಕಿಟ್ಟೊಂತ್ ನಿರಿಕ್‌ರೆ.

ನಂಡೆ ಈ ಎಲ್‌ತ್‌ಗ್ ಉಮೇದ್ ತನ್ನೆದಾಯೆ ಎಲ್ಲಾರೆಂ ನಾನ್ ಊಡೆ ನಿರಿಕ್‌ರೆ. ನಂಡೆ ಈ ಬೂಕ್‌ರೆ ಪ್ರಕಟ ಆಕಿತ್ ಬ್ಯಾರಿಂಕ್ ಎತ್‌ಬಾಟ್‌ರೆ ಕರ್ನಾಟಕ ಬ್ಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿರೆ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಬಿ.ಎ. ಮುಹಮ್ಮದ್ ಹನೀಫ್, ರಿಜಿಸ್ಟ್ರಾರ್ ಉಮರಬ್ಬ ಪಿನ್ನೆ ಎಲ್ಲಾ ಸದಸ್ಯಮ್ಮಾರ್‌ಗುಂ ನಂಡೆ ಖಿಲ್ವು ನೊರಇಗೊ ಸುಕುರು ಸಲಾಂ.

ಅದೇ ಪೋಲೆ, ನಂಡೆ ಎಲ್‌ಗ್ ಉಮೇದ್ ತನ್ನೊಂಟಿಕ್‌ರೆದಾಯೆ ಅನುಪಮತ್ತೆ ಸಂಪಾದಕಿ ಶಹನಾರ್‌ ಎಂ.; ಪತ್ರಕರ್ತ ಹಂಝು ಮಲಾರ್; ಲೇಖಕ ಇಸ್ಮತ್ ಫಜೀರ್; ಸನ್ಮಾರ್ಗತ್ತೆ ಸಂಪಾದಕ ಎ.ಕೆ. ಕುಕ್ಕಿಲ; ಮದರಂಗಿ ಸಂಪಾದಕ ಡಿ.ಐ. ಅಬೂಬಕ್ಕರ್ ಕೈರಂಗಳ, ಚೆಜ್ಜಾಯ್ತಿ ಆಸಿಯಾ ಪುತ್ತೂರು ಇಂಕೆಲ್ಲ ಪಿರ್‌ಸತ್ತೆ ಸುಕುರು ಸಲಾಂ.

ಅದೇ ಪೋಲೆ ನಂಡೆ ಎಲ್‌ಗ್ ಸಹಕಾರ ತನ್ನೊಂಟಿಲ್ಲೆ ನಂಡೆ ಅಬ್ಬ ಅಬ್ದುಲ್ ರಹ್ಮಾನ್, ಉಮ್ಮ ನಫೀಸ, ಮಾಪುಲೆ ಇಸ್ತಾಕ್‌ಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮಕ್ಕಲೆಂ ಕುಟುಂಬತ್ತಜಲೆಮ್ ಸಹಕಾರತ್‌ಗ್ ನಂಡೆ ಸುಕುರು ಸಲಾಂ.

25-5-2015

ಮರ್ಯಮ್ ಇಸ್ತಾಕ್‌ಲ್
ಉಳ್ಳಾಲಬೈಲ್

ಉಲ್ಲತ್ಲಲ್

I	ಅಪ್ಪ, ಪಿಂಡಿ, ಚಪಾತಿ	1
II	ಬರಿಯಾನಿ	22
III	ನೈಚೋರು	27
IV	ಕಬ್ಬು	28
V	ನೊಜ್ಜಿ	29
VI	ಶವಮಾರ್	30
VII	ಕರಿ	33
VIII	ಕೋಲ ಕರಿ	37
IX	ರೋಲ್	46
X	ಮೀನ್ ಕರಿ	51
XI	ಚಟ್ಟಿ	54
XII	ಗೊಜ್ಜು	60
XIII	ಉಪ್ಪು ಕರಿ	61
XIV	ಐಸ್ಕ್ರಿಂ	67
XV	ಬಸ್ಕುಟ್	69
XVI	ಚಕ್ಕರೆ ಕಣ್ಣಿ	72
XVII	ಕಣ್ಣಿ	74
XVIII	ಚುಕ್ಕಿ	76
XIX	ಬರ್ಫಿ	78
XX	ಹಲ್ವ	80
XXI	ಹೋಲಗೆ	85
XXII	ಜಾಮ್	89

XXIII	ಜಾಮೂನ್	91
XXIV	ಕೇಕ್	92
XXV	ಮನ್ನಿ	96
XXVI	ಕಟ್ಟೆಟ್	102
XXVII	ಪಪ್ಪುಡ	107
XXVIII	ಸಂಡಿಗೆ	110
XXIX	ಸಾಸ್	112
XXX	ಪೊಡಿ	114
XXXI	ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ	116
XXXII	ಪುಡ್ಡಿಂಗ್	119
XXXIII	ಪೂರಿ	121
XXXVI	ಸೂಪ್	124
XXXV	ಉಂಡೆ	128
XXXVI	ವಡೆ	132
XXXVII	ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಚೆದ್	136
XXXVIII	ಕುಡಿಕ್ರೆದ್	154
XXXIX	ಸಜ್ಜೆಗೆ	163
XL	ಸೀರ	164
XLI	ಮಂಚೂರಿ	165
XLII	ಮುಟ್ಟೆರೆ ತೆನಸಾಜ	167
XLIII	ಬಜ್ಜಂಗಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಬುರೆ ತೆನಸಾಜ	170
XLIV	ಕೂಟ (ಪೊಡಿಕರಿ)	172
XLV	ಪುಅಚಾರ್	173
XLVI	ಮದಾರ್ತೆದ್	174



I ಅಪ್ಪ ಪಿಂಡಿ, ಚಪಾತಿ

1. ಕಲ್ತಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ : ಪಚ್ಚರಿ ಕಾಕಿಲೋ, ಚಕ್ಕರೆ 200 ಗ್ರಾಂ, ಎತ್ತರಿ 2, ಚೋರು 2 ಪಿಡಿ, ತ್ಯಾಜಿ ಚಿರಿಯೆ ಒರು ಗಡಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಒನ್ನು, ಎನ್ನೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ನೈ, 2 ಚಮಚ, ಸೋಡಾತೆ ಪೊಡಿ ಒರು ಚಿಟಿಕೆ, ಉಪ್ಪು

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ನೀರುಲ್ಲಿ, ಎನ್ನೆ, ಸೋಡಾತೆ ಪೊಡಿ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲತ್ತೆ ನಲ್ಲೆ ಅರ್ಕೊನು. ಅರಾಚೆ ಪಿಟ್ಟ್ ಮಂದಂ ಇಕ್ಕೊಗು ತೀರ. ತೆಲುಪುಂ ಆವೊಗು ತೀರ. ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ಟ್ ಪೋಲೆ ಬೇನು. ಇದಾರೆ ಅರೆಗಂಟೆ ಅಜನಮೇ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದಲ್ ಪಿನ್ನೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಮುರಚಿತ್ತ ಅಗಾಲತೆ ಎಡಾತ್ಲ್ (ಪೋಲೆ ಬಿಸಿಲಿ) ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಚಿತ್ತ ಪಿಟ್ಟ್ ಬೀತೊನು. ಪಿಟ್ಟ್ ಬೀತ್ ರೈಕ್ ತೆಲ್ ಮುನ್ನೊಲು ಸೋಡಾತೆ ಪೊಡಿ ಕಲಕಿ ಬೀತೊನು. ನಲ್ಲೆ ಕಲಕಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಿಟ್ಟ್ ಬೀತೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಮುಚ್ಚಿರೆ ಮೇಲ್ ಕನಲಿಟ್ಟ್ ಕತ್ತಬಾಟೊನು. ಕೂರಿಯ ಕತ್ತಬಾಟಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕನಲಾರೆ ಬೆಚ್ಚತ್ತಾಲೇ ಅಪ್ಪ ಕಾಯಿರ್. ಕತ್ತಬಾಟಾರೆ ರಗಲೆ ಎಲ್ಲಾ ಬ್ಯಾಂಡಾಂತಾಯೆಂಗ್ ಕುಕ್ಕರ್ಲ್ ಬೀತ್ರೆದ್ ಸುಲಬ, ಯಡಾತ್ಲ್ ಬೀತಿಯೆ ಪೋಲೆಮೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೇಲ್ ಗ್ ಕನಲ್ ಇಡೊಗಿಲ್ಲೆ. ವಿಸಿಲ್ ಎಡಾತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಪತ್ತ ನಿಮಿಸ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಕಾಯಿರ್. ಬೇನೆಂಗ್ ಕವುತಿಟ್ಟ್ ಕಾಯಿಕ. ಅದಲ್ಲೆಂಗ್ ಕವುತಿತ್ತ ಕಾವಲಿಗಿಟ್ಟೆಂಗುಂ ಆವುರು. ಕುಕ್ಕರ್ಲ್ ಆದ್ಯವೊರು ಅಪ್ಪ ಬೀತಲ್ಲೆ, ಅದಾಕ್, ಪಿನ್ನೆ ಬೇನಾಯೆ ಮಾದರಿಲ್ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ ತಿನ್ನಡ್ ದೇ ಬಾಕಿ.

2. ನರೋಲಿ ಚೊಪ್ಪರೆ ಕಲ್ತಪ್ಪ :

ಮೇಲ್ ಎಲ್‌ದಿಯೆ ಸಾಮಾನ್‌ಗ್ ನರೋಲಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅರ್‌ಕರೆ. ಇದ್‌ಕ್ ಬರು ಪಿಡಿ ಚೋರು ಮೈಯ್ಯಾವುರು ಪಿನ್ನೆ ಎಲ್ಲಾ ಅದೇ ಪೋಲೆ ಆಕರೆ.

3. ಕೆಕ್ಕರಿಜೆ ಅಪ್ಪ :

ಅರ್‌ಕೊಂಬೊ ಕೆಕ್ಕರಿಜೆ ಇಟ್ಟೆಂಗಾಯಿತ್ತ ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲ ಮೇಲ್‌ತೆ ಪೋಲೆಮೆ ಆಕರೆ.

4. ಚಕ್ಕರೆ ಚೊಲೆರೆ ಕಲ್ತಪ್ಪ :

ಇದ್‌ಕ್ ಚೋರು ಇಡೊಗಿಲ್ಲೆ. ಚಕ್ಕರೆ ಚೊಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅರ್‌ಚಿತ್ತ ಮೇಲ್ ಎಲ್‌ದಿಯೆ ಪೋಲೆಮೆ ಆಕೆಂಗಾಯಿತ್ತ.

5. ಗುಲಿಯಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ : ಒರುಪಾವು ಪಚ್ಚರಿ, 2 ಎಲ್ತರಿ, 1 ಮುಟ್ಟೆ, ಚಕ್ಕರೆ 150 ಗ್ರಾಂ, ತ್ಯಾಜೆ ಪಾದಿ ಗಡಿ, ತೆಲ್ಲ ಸೋಡ್‌ತೆ ಪೋಡಿ (ಜಂಡ್ ಬೆರ್‌ಲ್‌ಲ್ ಪಿಡ್‌ಚತ್ತರೆ) ಚೋರ್ ಪಾದಿ ಪಿಡಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅರ್‌ಚಿತ್ತ ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ವರೆ ಕಾಂಟಿ ತೆಲ್ಲ ತೆಲುಪು ಆವೊನು. ಚಮ್ಮೆ ತೆಲುಪಾಯೆಂಗ್ ಅಪ್ಪ ಸರಿಯಾವುಲ್ಲೆ. ಅಪ್ಪ ಬೀತೊಗು ಪರತಾಂಬೊ ಸೋಡ್‌ತೆ ಪೋಡಿ ಕಲ್‌ಕಿ ಬೀತಿಯೆಂಗ್ ಐತ್. ಗುಲಿಯಪ್ಪತ್ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಎನ್ನೆ ತೋತಿತ್ತ ಕಾಇಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಗುಲಿಕ್ ಪಾದಿ ಬಂಡೆ ತೋಲು ಪಿಟ್ವೆ ಬೀತೊನು. (ಪಿಟ್ವೆ ಉಬ್ಬೊಂಬೊ ಪರ್‌ತ್ ಬಂಡೆದ್‌ಕ್) ಕಾಇಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬಿಸಕತ್ತಿರೆ ಕೊಡಿಲ್ ಎಲ್‌ಕಿ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಕೌತಿಟ್ವೆ ಕಾಯಿಕೊನು ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ವೆ. (ಕಲ್ತಪ್ಪ, ಗುಲಿಯಪ್ಪ, ಚಕ್ಕರೆ ಇಡಾಂಟ್ ಪೋಟ್ಟು ಆಕೆಂಗ್ ಚಾರ್‌ಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತೆ ತಿನ್ನೊಗಾವುರು.)

6. ಸಾರಂಡಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ : ಪಚ್ಚರಿ ಒರು ಪಿಡಿ, ಬೆಲ್ತರಿ ಒರು ಪಾವು, ಎಲ್ತರಿ 2, ತ್ಯಾಜೆ ಬೆಲಿಯೆ ಒರು ಗಡಿ, ಚಕ್ಕರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್ ಎಡ್‌ತ್ತ್ ಪಚ್ಚರಿ ಎಲ್ತರಿ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಅರ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಜಿರೆ ಮಂದತ್ತೆ ಪಾಲ್ ಬ್ಯಾರಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೆಲ್‌ಪುರೆ ಪಾಲ್‌ಲ್ ಅರಚಿತ್ತ್ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಬೆಲ್ತರಿ ಸನ್ನ ಅರ್‌ಚಿದ್ ಗಟ್ಟಿ ಇಕ್ಕೊನು (ಪತ್ತರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಪೋಲೆ) ಪಚ್ಚರಿ ಅರ್‌ಚಿದ್ ತೆಲು ಪಿಕ್ಕಟ್ತ್. ಪಿಟ್ತ್ ಅರಕೊಂಬೊ ಉಪ್ಪು ಇಡೊರು.

ತ್ಯಾಜಿರೆ ತೆಲುಪುರೆ ಪಾಲ್ ತುಲ್ಲು ಬಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್ ಪಯಚೊಂತ್ ಬರೊಂಬೊ ಸಾರಂಡಪ್ಪತ್ತೆ ಯಡ (ಒಟ್ಟೊಟ್ಟೆ ಇನ್ನೆ ಓಡು)ತ್ತ್‌ಗ್ ಬೆಲ್ತರಿರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಒರಸೊನು ಕಲತ್ತೆ ಬಾಯಿಗ್ ಈ ಯಡ ಬೆಕ್ಕರೆ ಸಬೊಲ್ಲು ಪಿಟ್ತ್ ವರಸೆದ್ ಅಡಿಲಾಯಿತ್. ಉದ್ದುದ್ದತ್ತ್‌ಲ್ ಕಲತ್ತ್‌ಗ್ ಬೂಲುಡು. ನಡು ನಡುಲ್ ಕೈಲಡೆ ಕನೆ ಇಡೊನು. ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕ್‌ರೆದ್‌ಕುಂ ಆವುರು. ಮುದ್ದೆ ಕೆಟ್‌ರೆದ್‌ಕುಂ ಆವುರು. ಎಲ್ಲ ವರಸಿತ್ತ್ ಬೆಲ್ತರಿರೆ ಪಿಟ್ತ್ ತೀನೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೆಲ್ಲ್ ಬೇವುಡೆ ತೋಲು ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಉಪ್ಪು, ಚಕ್ಕರೆ, ಪಚ್ಚರಿರೆ ಪಿಟ್ತ್, ತ್ಯಾಜಿರೆ ಮಂದತ್ತೆ ಪಾಲ್ ಪೊಡ್‌ಚಿ ಯಲ್ತರಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಮನ್ನಿ ಪೋಲೆ ಬೆರಗೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತಿನ್ನೊರು.

7. ಉನ್ನಿಯಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ತರಿ ಒರು ಪಾವು, ಚಕ್ಕರೆ ಕಾಕಿಲೊ,
ಯಲ್ತರಿ 2, ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್ (ಒರ್ ತ್ಯಾಜಿ) ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೆಲ್ತರಿ ನಲ್ಲೆ ಅರ್‌ಚಿತ್ತ್ ಪಿಟ್ತ್‌ರೆ ಕಾವಲಿಗಿಟ್ತ್ ಪುಲ್‌ಕೊನು. ಅದ್ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಗೋಲಿ ಆಕಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಅರಿ ಅರ್‌ಕೊಂಬೊ ಉಪ್ಪು ಇಡೊನು) ತೆಲ್‌ಪುರೆ ಪಾಲ್ ಪಯಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್ ತುಲ್ಲಿಯೊಂತು ಬರೊಂಬೊ ಆಕಿಬೆಚ್ಚಿ ಗೋಲಿ ಕೊರಿಯ ಇಡೊನು. ತೆಲ್ಲ್ ತುಲ್ಲಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬಾಕಿ ಕೊರಿಯ ಇಡೊನು ಅದೇ ಪೋಲೆ ತನ್ನಿ ತುಲ್ಲೊಂಬೊ ಕೊರಿಯ ಕೊರಿಯಮೇ ಗೋಲಿ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ತನ್ನಿ ಪಯಚಿ ತೂಯಾತೆ ಪೋಲೆ ನೋಕೊನು. ಬೆಂದೊಂಟು ಬರೊಂಬೊ ತ್ಯಾಜಿರೆ ಮಂದತ್ತೆ ಪಾಲ್ ಚಕ್ಕರೆ ಯಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್‌ತ್ತಾಂಬೊ ಮನ್ನಿ ಪೋಲೆ ಆಯೊಂಬರೊಂಬೊ ತೀ ಮೆಲ್ಲಾಕಿ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಉಪ್ಪುಂ ಇಡೊಗುಂಡು. ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಜಾಗ್‌ರಾತೆ ಆಕೊನು.

8. ಅಜಿರಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ತರಿ 1 ಪಾವು, ಚಕ್ಕರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಯಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ, ಎಲ್ಲೆ, ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೊ ಕಡ್ಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ, ಚರಾಚೆ ತ್ಯಾಜ್ಜೆ 1, ಔಲು 2 ಪಿಡಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೆಲ್ತರಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪತ್ತೆ ಅರಾಕೊನು. ಪತ್ತರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ ಅರಚಿ ಪಿಟ್ವೆರೆ ಪುಲ್ಕೊನು (ಕಾವಲಿಗಿಟ್ವೆ ಬೆಚ್ಚಾಕ್ರೆ) ಅದಾರೆ ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಗೋಲಿ ಆಕಿತ್ತ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ತೊಂದರೆ ಕಲತ್ತಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಅಟ್ಟಿಗ್ ತುನಿ ಬಿರಾಚಿತ್ತ ಆಕಿಯೆ ಗೋಲಿ ಕೊರಿಯ ಇಡೊನು. ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು ಅದ ಸೆಕೆ ಬನ್ನೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಆದ್ಯ ಕೊರಿಯ ಗೋಲಿ ಅದಕೇ ಇಡೊನು. ಎಲ್ಲ ಒರಕಲೆ ಇಟ್ಟಿಂಗ್ ಮುದ್ದೆ ಆವುರು. ಅದಾಕ್ ಕೊರಿಯ ಕೊರಿಯಮೇ ಇಟ್ಪತ್ತೆ ಪತ್ತೆ ಮಿನಿಟ್ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಲ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು ಚಮ್ಮೆ ಬೆಂದೆಂಗ್ ಗಟ್ಟಿಯಾವುರು.

ಪಂಡ ಆಕ್ರೊ :

ಚಕ್ಕರೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಪಯಪಾಟೊನು ಚಕ್ಕರೆ ಎಲ್ಲ ಕಲ್ಜೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅದಾರೆ ಊತೊನು. ಅಡಿಲ್ ಪೊಯ್ಯೆ ಕಲ್ಲ ಒಂದುರು. ಅದಾಕ್, ಔಲು ಬರಾತ್ಟ್ವೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಲ್ ಮಿನಾಂಡೆ ಎಡತ್ಲ್ (ಪೋಲೆ ಬಿಸೆಲಿ) ಚಕ್ಕರೆ ಬೀತಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಬೀನೆ ಬಂಡೆ ಪೋಲೆ ಬೆಕ್ಕೊನು (ಶೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟೆ ಚಕ್ಕರೆ ಕತ್ತೆ ಬಾಟೊಗು ಬುಡಂಡ ಕೃಪೆ ಆವುರು) ಚರಾಚೆ ತ್ಯಾಜ್ಜೆ, ಯಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ, ಬರಾತೆ ಔಲು, ಬೆಂದೆ ಕಡ್ಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ, ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಗೋಲಿ ಅಪ್ಪ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪತ್ತೆ ನಲ್ಲೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ತಿನ್ನೊಗು ಕೊಡ್ಕೊರು.

9. ನೇವೆರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ತರಿ ಒರುಪಾವು ಚಕ್ಕರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಯಲ್ತರಿ 2, ತ್ಯಾಜ್ಜೆ ಒರು ಕಡಿ, ಔಲು 3 ಪಿಡಿ, ಪಯರೆ ಬೇಲೆ, 2 ಪಿಡಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ : ಬೆಲ್ತರಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪತ್ತೆ ನಲ್ಲೆ ಅರಾಕೊನು. ಪತ್ತರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ

ಇಕ್ಕೊನು, ಚಕ್ಕರೆ ಬೀನೆ ಬರಾಂಬೊ ಚರ್ಚೆ ತ್ಯಾಜಿ ಬರ್ತೆ ಔಲು, ಯಲ್ಲರಿ ಪೊಡಿ ಪಯರೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಬರ್ತಾತ್ ಪೊಡಚೆ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪಾತ್ ಅಡಿಮೇಲಾಕೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಚೆಲ್‌ಡೆ ಪಂಡಾಂತ್.

ಬೆಲ್ತರಿ ಪಿಟ್ವರೆ ಕಾವಲಿಗಿಟ್ಪಾತ್ ಪುಲ್‌ಕೊನು. ಅದರೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಪತ್ತಾರ್ ಪೋಲೆ ಆಕೊನು. ಅದರೆ ನಡುಕು ಒರು ಚಮಚ ಪಂಡ ಇಟ್ಪಾತ್ ಮಡಕೊನು. ಅರ್‌ಗೆಲ್ಲಾ ಸರಿಯಾಯಿತ್ ಒತ್ತಿತ್ ಬಂದಾಕೊನು. ತೊಂದರೆ ಕಲತ್‌ಗ್ ಬಾಲೆರೆ ಎಲೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

10. ಮಿಳ್ಳಾಲೆರೆ ಎಲೆರೆ ಅಪ್ಪ :

ಬೆಲ್ತರಿ, ಚಕ್ಕರೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನುಂ ನೇವರಿರೆ ಸಾಮಾನ್ ಪೋಲೆಮೆ ಬೆಲ್ತರಿರೆ ಪಿಟ್ವರೆ ಪತ್ತಾರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ ಅರ್‌ಚಿತ್ ಕಲ್‌ಗಿ ತೋತಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಮಿಳ್‌ಲೆರೆ ಎಲೆಕ್ ತೆಲುಪುಲ್ ಪೂಯೊನು. ನಡುಕು ಪಂಡ ಇಟ್ಪಾತ್ ಮಡಕೊನು. ಅರ್‌ಗೆಲ್ಲಾ ನಲ್ಲೆ ಒತ್ತಿತ್ ಬಂದಾಕಿತ್ ತೊಂದರೆ ಎಡತ್‌ಲ್ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

11. ಮುಟ್ಟೆರಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ ಅಲ್ಲೆಂಗ್ ಸೋನಾ ಮಸೂರಿ ಅರಿ ಒರುಪಾವು, ಪಂತರೆ ಒರುಪಾವು, ನಾಲ್ ಮುಟ್ಟೆ, ಯಲ್ಲರಿ ಜಂಡ್, ನೈ ಜಂಡ್ ಚಮ್‌ಚ, ಉಪ್ಪು ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್‌ಲ್ ಪಚ್ಚರಿ ನಲ್ಲೆ ಅರ್‌ಕೊನು. ಅರ್‌ಇಳೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಪಂತರೆ, ಯಲ್ಲರಿ ಪೊಡಿ, ಮುಟ್ಟೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪಾತ್ ನಲ್ಲೆ ಅರ್‌ಕೊನು ಈ ಪಿಟ್ವೆ ಪೂಪಾಲೆರೆ ಪಿಟ್ವರೆ ಕಾಂಟಿ ತೆಲ್ಲ ಮಂದ ಇಕ್ಕೊನು. (ಪಿಟ್ವೆ ಮಂದ ಆಯೆಂಗ್ ಅಪ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾವುರು. ಕನಕರೆ ಕಾಂಟಿ ಯಾರ ತೆಲುಪಾವೊಗುಂ ತೀರ ಅಪ್ಪ ಬಿಜಿ ಬಿಜಿ ಆವುರು) ಸರಿ ಆಲ್‌ತಾಕಿತ್ ಬಟೆಬೆಗ್ ನೈ ತೋತಿತ್ ಪಿಟ್ವೆ ಬೀತೊನು. ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು (ತೊಂದರೆ ಯಡತ್‌ಲ್) ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೇನಾಯೆ ಪೋಲೆ ಕಂಡಾಕೊನು.

12. ಯಸಲಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯಿ ಸಾಮಾನ್ : ಮುಟ್ಟಿರಪ್ಪತ್ತೆ ಸಾಮಾನೆ ಇದ್‌ಕುಂ ಬೇನಾಯಿ.
ಅದ್‌ರೆ ಕನಿಕೆತ್ತಮೆ ಪಿಟ್ವ ಆಕಿತ್ತ ಪಿಟ್ವರೆ ನಾಲ್ ಓದಿ ಆಕೊನು.
ಒರು ಓದಿಗ್ ಪಿಸ್ತ ರಂಗ್ ಬೀತೊನು, ಪಿನೊರು ಯಡತ್‌ಲ್ ಉಲ್ಲೆ
ಪಿಟ್ವ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ರಂಗ್ ಇಟ್ವ್ ಕಲಕೊನು. ಪಿನೊರು ಯಡತ್‌ಗ್
ಚಾಕ್ಲೆಟ್ ರಂಗ್ ಪಿನೊನ್ನು ರಂಗ್ ಇಡಾಮಾರೆ ಬೆಲ್‌ತ್‌ತ್ತೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್.

ಆಕೆರೊ ಕ್ರಮ :

ತೊಂದರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಸೆಕೆ ಬರೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಟ್ಟಿರೆ ಮೇಲ್
ಬಟಚೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ನೈ ವರ್‌ಸೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಒರು ಓದಿರೆ ಪಿಟ್ವ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ತ ತೆಲುಪುಲ್
(ಜಂಡ್ ಕೈಲ್) ಬೀತೊನು. ತೊಂದರೆಗ್ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಸೆಕೆ ಬನ್ನೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ
ತೊರ್‌ಕೊನು. ಬೀತಿಯೆ ಪಿಟ್ವ ಗಟ್ಟಿಯಾಯಿತ್ತ ಇಕ್ಕಾರ್. ಅದ್‌ರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ಒರು
ಚಮಚ ನೈ ಬೀತೊನು (ಎಲ್ಲಾ ಮೋತುಗುಂ ತಟ್ಟುಂ ಪೋಲೆ) ಅದ್‌ರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್
ಇನೊರು ರಂಗ್‌ರೊ ಪಿಟ್ವ ಬೀತೊನು. ಅದ್ ಸೆಕೆ ಬನ್ನೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಆದ್ಯ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ
ಪಿನೊರು ಯಡ್‌ತೆ ಬೆಲ್‌ತೆ ಪಿಟ್ವ ಬೀತೊನು ಅದುಂ ಸೆಕೆ ಬಂತ್ ಗಟ್ಟಿಯಾಯೆಲ್
ಪಿನ್ನೆ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಪಿನೊರು ರಂಗ್ ಪಿಟ್ವ ಬೀತೊನು. ಇನಿ ಗಟ್ಟಿ ಮುಚ್ಚಿಟ್ವ್
ಕಾಗಂಟಿ ಬೇಪಾಟೊನು. ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚಮಚ ತ್ತಲ್
ಕಂಡಾಕೊನು. ತಿನ್ನೊಗು ಬಾರೀ ಕೊಸಿ ಆವುರು. ಪಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತುಂ ತಿಂಡೊಲ
(ಒರು ಪಾವು ಅರಿಕ್ ಜಂಡ್ ಬಟಚೆ ಅಪ್ಪ ಆವುರು) ಪಂಡ್ ಪುದಿಯಾಂಪುಲೆಗ್
ಆಕೊಗು ಪೇರ್ ಪೋಯೆ ಅಪ್ಪ. ಪಂಡ್ ರಂಗ್ ಇಲ್ಲಾಂತ್ ಅದ್‌ಕ್ (ಮುಟ್ಟಿ
ಕಲಕಿತ್ತ ಪಂತರೆ ಇಟ್ವ್‌ತ್ತ) ಅದ್‌ರೆ ನಡು ನಡು ಬೀತಿಯೊಂತ್ ಇನ್ನಾರ್.

13. ನೈಯಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯಿ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ ಒರುಪಾವು, ಮುಟ್ಟಿ 2, ಯಲ್ಲರಿ
ಜಂಡ್, ಚಕ್ಕರೆ 200 ಗ್ರಾಂ, ಚೋರ್ ಒರುಪಿಡಿ, ಉಪ್ಪು, ತ್ಯಾಚೆ
ಒರಗಡಿ, ಎನ್ನೆ ಕಾಲ್ ಲೀಟರ್.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಎನ್ನೆರೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅರಾಕರೆ. ಪಿಟ್ವೆ ಅರೆಗಂಟೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಒರು ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾತೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಲಕೊನು. ಪಿಟ್ವೆ ಮಂದ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್, ಬನಾಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಇಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಒರು ಕೈಲ್ ಪಿಟ್ವೆ ಬೀತೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲ್ ಚೋಪು ಆವುರೆ ತೋಲುಕಾಚಿತ್ತ ಎಡ್ಕೊನು.

14. ನೈಪತ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ತರಿ ಒರು ಪಾವು, ಪಚ್ಚರಿ ಒರು ಪಾವು,
ತ್ಯಾಚ್ 1, ನೀರುಲ್ಲಿ 2, ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಎನ್ನೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಅರಕೊನು. ಪಿಟ್ವೆ ಗಟ್ಟಿ ಇಕ್ಕೊನು ಇದಾರೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಪತ್ತರ್ ಆಕಿತ್ತ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ಎಚ್ ಕರಿಕ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ತಿನ್ನೊನು.

15. ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿರೆ ಸ್ಯಾಮೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ, ಚಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು, ನೈ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

(ಚಕ್ಕರೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪಂತರೆ ಏದುಂ ಆವುರು) ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿಕ್ ಉಪ್ಪು ಪಂತರೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಕಲ್ಕೊನು. (ಕಾವಲಿಗ್ ಬೀತಿತ್ ಅಪ್ಪ ಆಕರಲ್ಲೆ ಅಜನೆ ಕಲ್ಕೊನು) ಕಲ್ಕೆ ಪಿಟ್ವೆರೆ ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಸೆಕಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು (ತೊಂದರೆಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ). ಕಾಗೆಂಟೆ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚಮ್‌ಚತ್ತಲ್ ಗೋರಿತ್ತ ಸ್ಯಾಮರೆ ಮನೆರೆ ಕೊಂಡೆ ಗಿಟ್ವೆತ್ತ ಸ್ಯಾಮೆ ಊಂದೊನು. ನೈ ಬೆಚ್ಚ ಆಕಿಟ್ವೆ ಬೀತಿ ತಿನ್ನೊಗು ಮದಾರ್ತೆ ಕಮ್ಮನೆ ಕಮ್ಮನೆ ಸ್ಯಾಮ ತಯಾರೈತ್. ಬಿರಂದರ್ ಬನ್ನೆಂಗ್ ಔತುಲ್ ತಿನ್ನೊಗೆಂದುಂ ಇನ್ನೆಲ್ಲೆಂಗ್ ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ ಇನ್ನೆಂಗ್ ಬೇಗ ಈ ಸ್ಯಾಮೆ ಆಕಿ ಕೊಡ್ಕ. ಬಯರುಂ ಗಟ್ಟಿ ಆವುರು. ಸುಲಬತ್ತಲುಂ ಆವುರು.

16. ಪಿಂಡಿ, ಪಿಂಡೆ, ಉಂಡೆ, ಕಡ್‌ಂಬು :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ತರಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಉಪ್ಪಿಟ್ತ್ ಅರಾಚೆ ಬೆಲ್ತರಿ ಪಿಟ್ವರೆ ಕಾವಲಿಗಿಟ್ತ್ ಪುಲ್‌ಕೊನು. ತ್ಯಾಜ್‌ ಬೇನೆಂಗ್ ಚರಾಚೆತ್ತ್ ಪಿಟ್ವಗಿಟ್ತ್ ಇವುಂಡೊನು. ಅದಲ್ಲೆಂಗ್ ಪಿಟ್ವರೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತ್ಯಾಜ್‌ ಚರಾಚೆದ್ ಇಟ್ವತ್ತ್ ಆಕೆ ಉಂಡೆರೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಎಡತೆ ಅಲಸೊನು (ಪಂದ್ ಬಾಚರೆ) ತ್ಯಾಜ್‌ ಎಲ್ಲ ಉಂಡೆಗ್ ಪಿಡೆಕರ್. ಉಂಡೆರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ತ್ ತೊಂದರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಅಟ್ಟರೆ ಮೇಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಗಟ್ಟಿ ಮುಚ್ಚಿತ್ತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

17. ಕೊವುಲ್‌ರೆ ಪಿಂಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೊವಲು, ಬೆಲ್ತರಿ, ಉಪ್ಪು, ಒನ್‌ಕ್ ತ್ಯಾಜ್‌

ಮಸಾಲೆಗ್ :

ತ್ಯಾಜ್‌ ಒರುಗಡಿ, ಕುರಾದರೆ ಮೊಲೊವು 7, 8, ಕೊತ್ತಂಬರಿ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಬಡಸೊಪ್ಪು ಪಾದಿ ಚಮ್‌ಚ, ಮಇಳ್ಳೆಲ್ ತೆಲ್ಲ, ಪುಲಿ ತೆಲ್ಲ, ಜೀರಗ ತೆಲ್ಲ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಒರು ಚಮ್‌ಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಕೊನು. ಟೊಮೆಟ ಇಟ್ವತ್ತ್ ಬೆಂದೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಕೌಲು ಇಡೊನು. ಮಸಾಲೆ ಅರಾಚೆದ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು.

ಮಸಾಲೆ ಆಕ್‌ರೊ :

ತ್ಯಾಜ್‌ ಚರಾಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್ ಮೊಲೊವು ಬರಾಕೊನು. ಮೊಲೊವು ಕಾಇೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಬಡಸೊಪ್ಪು ಜೀರಗ ಇಟ್ವತ್ತ್ ಬರಾಕೊನು. ಬರಾತೆ ಸಾಮಾನ್‌ತೆ ಅರಾಕುಂಬೊ ತ್ಯಾಜ್‌ ಇಡೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ತೆಲ್ಲ ಪುಲಿ ಮಇಳ್ಳೆಲ್ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವತ್ತ್ ಅರಾಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೆಂದೆ ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮೆಟ ಕೌಲುಗು ಬೀತಿ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. ಕರಿ ಮಂದ ಇಕ್ಕಟ್ತ್ (ಬೆಲ್ತರಿ ಸುರೂಕೆ ಅರಾಚೆಂಗ್ ಅದೇ ಕಲ್ಲೆಗ್ ಕಾಯ (ಮಸಲೆ) ಇಟ್ಟೆಂಗ್ ಕರಿ ಮಂದ ಬಂಡ್.

ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಅರಾಚ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಪಿಟ್ಲರೆ ಕಾವಲಿಲ್ ಪುಲ್ಕಿತ್ತಾ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಪಿಂಡಿ ಚಟ್ಟಿ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ತ ತೊಂದರೆ ಎಡತ್ತಲ್ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬ್ಯಾಪಾಟೆರೆ ಮುನ್ನೊಲು ಅಡಿಕ್ ತುನಿ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಬಾಲೆರೆ ಎಲೆ ಇಡೊನು. ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಪಿಂಡಿ ಅಟ್ಟಿರೆ ಉಲ್ಗ ಒಟ್ಟೆಲ್ ಬುಲ್ಡ್ಯೆಕ್. ಪಿಂಡಿ ಕೊರಿಯ ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಸೆಕೆ ಬನ್ನೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಆದ್ಯ ಕೊರಿಯ ಇಡೊನು. ಒರ್ಕಲೇ ಇಟ್ಟೆಂಗ್ ಮುದ್ದೆ ಕೆಟ್ಲಾರ್. ಪಿಂಡಿ ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚೆದಲ್ಲಾ ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪತ್ತ ಮಿನಿಟ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅದಾರ್ ಎಡ್ತಾಟ್ಲ ಪಯಾಪಾಟಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಕರಿಕ್ (ಮಸಾಲೆಗ್) ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ತುಲ್ಲು ಬಾಟೊನು. ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೊಲೆ ಕೈಲಿಟ್ಟೊಂತೆ ಇಕ್ಕೊನು. ತುಲ್ಲಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತಿನ್ನೊರು. ಇದೇ ಪೊಲೆ ಬಸಲೆರೆ ಪಿಂಡಿ ಯರಾಚಿರೆ ಪಿಂಡಿ ಆಕೊಗಾವುರು. ಎಟ್ಟಿರೆ ಕರಿಕ್ ಇದೇ ಪೊಲೆ ಆಕೆಂಗ್ ಎಟ್ಟಿರೆ ಪಿಂಡಿ ಆವುರು.

18. ಯರ್ಚಿರೆ ಮಸಲೆರೆ ಪಿಂಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಯರ್ಚಿ, ಬೆಲ್ತರಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮೆಟ, ಚರ್ಚೆ ತ್ಯಾಚೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು.

ಮಸಾಲೆ ಆಕೆರೊ :

ಉದ್ದತ್ತೆ ಮೊಲೊವು ಬರ್ತಾತ್ತಾ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು ಬರ್ತಾತ್ತಾ ಅರ್ಕೊನು. ಅದ್ಕಾ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಮಿಣ್ಣಲ್ ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಅರಾಚಿತ್ತಾ ಎಡ್ಕೊನು. ಕಲ್ಲ ಕಲ್ಗೆತನ್ನಿ ಬ್ಯಾರೆ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಯರ್ಚಿಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಯರ್ಚಿರೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿತ್ತಾ (ಕೈಲ್ ಚಿಕ್ಕಿತ್ತಾ) ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತಾಗ್ ಜಂಡ್ ಚಮಚ ನೈ ಬೀತಿತ್ತಾ ಮುರ್ಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮೆಟ ಇಟ್ಕೊ ಕಾಳೊ ಬರಾಂಬೊ ಯರ್ಚಿ ಇಡೊನು ಅದಾರ್ ತನ್ನಿ ಇನ್ನೆಂಗ್ ತೆಲ್ಲ ಬೀತೊನು. ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಮೊಲೊವು ತನ್ನಿ (ಕಲ್ಲ ಕಲ್ಗೆ ತನ್ನಿ) ಬೀತಿತ್ತಾ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಐಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅರಾಚಿ ಮೊಲೊವು ಚರ್ಚೆ ತ್ಯಾಚೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಕೊತ್ತ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ತನ್ನಿ ಆರೊಗು ಬುಡೊನು. ತನ್ನಿರೆ ಪಸೆ ಎಲ್ಲಾ ಬತ್ತಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕೀಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ಪಾರಾಬಾಟಿತ್ತ ತುನಿ ಬಾಯಿ ಕೆಟ್ಟಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಮಸಲೆಗ್ ಮುಚ್ಚಿರೆ ಸೆಕೆ ತನ್ನಿ ಬೂಂತು ತನ್ನಿ ತನ್ನಿ ಆವುರೆದ್ಕಾ.

ಬೆಲ್ಜರಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಕೊತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಅರಕೊನು. ಅರಾಚೆ ಪಿಟ್ವರೆ ಕಾವಲಿಗ್ ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು. ತೆಲ್ಲ್ ಗಟ್ಟಿಯಾಂಬೊ ಎಡ್ತೊತ್ತ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಎಡ್ತೊನು. ಆ ಉಂಡೆರೆ ನಡುಕು ಕೊಂಬ ಬೆರಾಲ್ ಅ ಒತ್ತಿತ್ತ ಗುಲಿ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಆ ಗುಲಿ ತೆಲ್ಲ್ ಬೆಲಿಯೆ ಬೆಲಿಯೆ ಆಕೊನು. ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಮಸಲೆರೆ ಒರು ಚಮಾಚ ಎಡ್ತೊತ್ತ ಆ ಗುಲಿರೆ ಉಲ್ಗ ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಬಂದಾಕೊನು.

ತೊಂದರೆ ಎಡ್ತೊಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಆ ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿ ಬೇಪಾಟೊನು. ನಲ್ಲೆ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತಿನ್ನೊನು. ಇದಾರೆ ಎವುಡೆಗಾಯೆಂಗ್ ಪೋಂಬೊ ಪಿಡ್ಚೊಂತೆ ಪೋವ. ರೈಲ್ ಅ ಎಲ್ಲ ತಿನ್ನೊಗು. ಜಾವುಗು ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಸುಬೈಗ್ ಒರಾಕ ಸೆಕೆ ಬರಾಪಾಟೊನು. ಅಸರ್ ತೋಲು ಬೆಕ್ಕ. ಸುಬೈಗ್ ಸೆಕೆ ಬರಾಪಾಟಿಲ್ಲೆಂಗ್ ಉಚ್ಚಿ ತೋಲು ಮಾತ್ರ ಬೆಕ್ಕೊಗಾವುರೆ.

ಯರ್ಚೆರೆ ಬದಲ್ಗ್ ಕೊವುಲ್ ರಾದುಂ ಇಜನಮೇ ಆಕೊಗಾವುರು. ಅದೇ ಪೋಲೆ ಕೋಲಿರಾದ್ (ಮುಲ್ಲು ಇಡೊಗ್ ತೀರ ಕಾಲಿ ಎರಾಚಿ ಚಿಕ್ಕಿತ್ತ ಎಡ್ತೊನು. ಎಟ್ಟಿರಾದ್, ಮಾಸಾರಾದ್ ಮಸಾಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಇಜಂತೆ ಉಂಡೆ ಆಕ.

19. ತಗರೆಡೆ ಪಿಂಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ತಗರೆ (ತವರೆ) ಚೊಪ್ಪು ಬೆಲ್ಜರಿ, ತ್ಯಾಜಿ, ಉಪ್ಪು

ಆಕಾರೊ ಕ್ರಮ :

ತಗರೆ ಚೊಪ್ಪು ಆಜಿತ್ತ ಕಲ್ಗಿತ್ತ ಮುರಿಕೊನು. ಅರಿಕ್ ಉಪ್ಪು ತ್ಯಾಜಿ ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಅರಾಚಿ ಎಡ್ತೊನು. ಕಾವಲಿಗಿಟ್ಕೊತ್ತ ಪುಲ್ಕಿತ್ತ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮುರಾಚಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು. ಬೇನಾಯೆ ಸೈಸರೆ ಪಿಂಡಿ ಆಕಿತ್ತ ಸೆಕೆಲ್ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು.

20. ತನ್ನಿ ಪಿಂಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ಜರಿ, ತ್ಯಾಜಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕಾರೊ ಕ್ರಮ : ಅರಿಕ್ ತ್ಯಾಜಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಕೊತ್ತ ಗಟ್ಟಿಲ್ ಅರಕೊನು. ಕಲ್ಲರೆ

ಪಿಟ್ವೆ ಎಡ್‌ತೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಲ್ಲ್ ಕಲ್‌ಗೆ ತನ್ನಿರೆ ಬೆಲಿಯೆ ಕಲ್‌ತ್‌ಗ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಅದ್‌ಕೆ ಕೊರಿಯ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ ಪಯಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್ ತುಲ್ಲಿಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಪಿಟ್ವೆರೆ ತೆಲ್ಲ್ ತೆಲ್ಲ್ ಉಂಡೆ ಪೋಲೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಬೆರಾಲ್‌ಲ್ ಇಕ್ಕಿತ್ ತುಲ್ಲುರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಇಡೊನು. ಒರ್‌ಕಲೇ ಒರೇ ಮೋತುಗು ಇಟ್ಟೆಂಗ್ ಮುದ್ದೆ ಕಿಟ್ವೆರ್. ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಮೋತುಗು (ಕಲ್‌ತೆ ಮೂಲೆಗ್) ಇಡೊನು. ಕೈಲ್‌ರೆ ಕನೆ ನಡು ನಡು ಇಟ್ವೆತ್ ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ನೋಕೊನು. ಎಲ್ಲ ಇಟ್ಟೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ ಬೇವೊಗು ಬುಡೊನು. ಇದ್ ಪಯಚಿತ್ ತೂಯಿರೆ ಯಾರ ಅದ್‌ಕಾಯಿತ್ ಬೆಲಿಯೆ ಯಡ ಬೈಕ್‌ರೆ. ಪಯಚಿತ್ ತೂಇಂಗ್ ಸುವಾದ್ ಕೊರೊಡಿಯಾವುರು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತನ್ನಿಂ ಮಂದ ಆಯೊಂತೆ ಬಂಡ್. ಇದ್‌ರೆ ಇಜನೆಮೇ ತಿನ್ನೊಗುಂ ಆವುರು. ಅದಲ್ಲೆಂಗ್ ಆ ತನ್ನಿಗ್ ಚಕ್ಕರೆ ಇಟ್ವೆತ್ತುಂ ತಿನ್ನ.

21. ಪತ್ರಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚೇಂಬುರೆ ಎಲೆ, ತ್ಯಾಜಿ, ಬೆಲ್ತರಿ.

ಮಸಾಲೆ ಅರ್‌ಕೊಗು :

ತ್ಯಾಜಿ, ಮೊಲೊವು, ಪುಲಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ತೆಲ್ಲ್, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ತೆಲ್ಲ್.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ತೆಲ್ಲ್ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ತೆಲ್ಲ್ ಜೀರಗ ಮಿಳ್ಳಾ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ತ್ಯಾಜಿ ಇಟ್ವೆತ್ ಅರ್‌ಕೊನು. ಪುಲಿ ಇಡೊನು ಕಾಯ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನಂಚಿಟ್ಟಿ ಅರಿಕ್ ತ್ಯಾಜಿ ಉಪ್ಪು ತೆಲ್ಲ್ ಮೊಲೊವು ತೆಲ್ಲ್ ಪುಲಿ ಇಟ್ವೆತ್ ಗಟ್ಟಿಲ್ ನಲ್ಲೆ ಅರ್‌ಕೊನು. (ತೆಲ್ಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತ ಪತ್ತಾರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ ಆಯೆಂಗಾಯಿತ್) ಚೇಂಬುರೆ ಎಲೆ ಕಲ್‌ಗಿತ್ ತೋತಿತ್ ಸಪೂರ ಮುರಚಿತ್ ಅರ್‌ಚೆ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಇವುಂಡಿತ್ ತೆಕ್ಕರೆಲೆಲ್ ಇಟ್ವೆತ್ ಸೆಕೆಲ್ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಸೂ. : ಅರಿ ಅರ್‌ಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮಸಾಲೆ (ಕರಿ) ಅರ್‌ಕೊನು. ಅಪ ಕರಿ ಮಂದ ಬಂತ ಅಪ್ಪತ್ತಾಗ್ ನಲ್ಲೆ ಪಿಡಿಕ್‌ರ್. ಬೆಂದೆ ಅಪ್ಪತ್ತೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್ ಒರು ಚಮ್‌ಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ ಮುರಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೆ ಕ್ಯಾಕೊನು. ಅದ್ ಕಾಇಸೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಟೊಮೆಟ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ ಅದ್

ಬೆಂದೊಂತು ಬರೊಂಬೊ ಅರಾಚಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಕಾಯ ಬೀತಿತ್ತ ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ಅದ್ ತುಲ್ಲಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಅಪ್ಪ ಇಟ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿ ಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಜಾಗ್ ರಾತೆ ಆಕೊನು (ಕೈಲ್ಡೆ ಕನೆ ಇಡೊನು)

22. ಸುರುಲಿ ಪತ್ತೊಡೆ :

ಬೇನಾಯ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ತರಿ, ತ್ಯಾಜಿ, ಮೊಲೊವು, ಚೇಂಬುರೆ ಎಲೆ, ಉಪ್ಪು, ಪುಲಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಬಡ್ ಸೊಪ್ಪು, ಜೀರಗ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಚೇಂಬುರೆ ಎಲೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ತ್ ಗಟ್ಟಿಲ್ ಅರಾಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಅರೆಯೊನು. ಚೇಂಬುರೆ ಎಲೆ ಕಲ್ ಗಿತ್ತ ತೋತಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅರಾಚೆ ಪಿಟ್ವರೆ ಒರೊರೇ ಎಲೆಕ್ ತೆಲ್ ಪುಲ್ ಪುಯೊನು. (ಎಲೆರೆ ನರಾಂಬು ಸುರುಕೇ ಎಡ್ ಕೊನು) ಪಿಟ್ವ ಪೂಇಂ ಎಲೆರೆ ಚುರುಂಟೊನು (ಬೀಡಿ ಪೋಲೆ) ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಚುರುಂಟಿತ್ತ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೊಂದರೆ ಎಡ್ ತಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ನಲ್ಲೆ ಬೆಂದಾತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅಡ್ಡಡ್ಡ ಮುರಿಕೊನು (ಚಕ್ರ ಪೋಲೆ ಇಕ್ಕಾರ್) ಅಗಾಲ್ ತೆ ಎಡ್ ತಗ್ ನಾಲ್ ಚಮ್ ಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕಡ್ ಗ್ (ಕಡು) ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಒಗ್ಗರೆನೆ ಚೊಪ್ಪು ಉಲ್ ದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ಒಗ್ಗರೆನೆ ಕ್ಯಾಕೊನು. ಮುರಾಚಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಅಪ್ಪತ್ತೆ ಇದ್ ಇಟ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ತಿನ್ನೊನು.

23. ಮಾಜಿರೆ ಅಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯ ಸಾಮಾನ್ - ಒರುಪಾವು ಪಚ್ಚರಿ, ಮಾಜಿರೆ ಯಚಿಗ್ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಚರಾಚೆ ತ್ಯಾಜಿ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಚಕ್ಕರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಎಲ್ತರಿ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಪಚ್ಚರಿ ಕಲ್ ಗಿತ್ತ ಇದ್ ಇದ್ ಮಾಜಿ ತ್ಯಾಜಿ ಚಕ್ಕರೆ ಎಲ್ತರಿ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಾಮಾರೆ ಅರಾಕೊನು. ಅರೆಗಂಟೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಒರು ಚಿಟಿಕೆ (ಜಂಡ್

ಬೆರಾಲ್ ನಡುಲ್ ಪಿಡ್ಚತ್ತರೆ) ಸೋಡ್ತೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕಲ್ಕಿತ್ತ, ಬನಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಇಸೊಂತು ಬರಂಬೊ ಪಿಟ್ಪ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

24. ಮಾಜಿರೆ ಕಲ್ಪಪ್ಪ :

ಮಾಜಿರೆ ಅಪ್ಪತ್ತಗ್ ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ ಇದ್ದುಂ ಬೇನಾಯೆ ಅದೇ ಪೋಲೆ ಅರಾಕೊನು. ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಅರಾಕೊನು. ಈ ಪಿಟ್ಪ ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ಪರೆ ಅತ್ತರಮೆ ಮಂದ ಮೆಯ್ಯಾವುರು. ಕುಕ್ಕರ್ಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಆವಟ್ಪ ಎನ್ನೆ ಆವಟ್ಪ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಇಸೊ ಬರಂಬೊ ಪಿಟ್ಪ ಬೀತಿತ್ತ ತ್ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚೊನು. ವಿಸಿಲ್ ಎಡ್ತ ಬೆಕ್ಕೊರು. ಕಾಗಂಟೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ತೊರಾಕೊರು. ಬೇನೆಂಗ್ ಕವುತಿಡೊರು. ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಬ್ಯಾಂಡ. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕೊನು.

ಇದೇ ಪಿಟ್ಪರೆ ಗುಲಿಯಪ್ಪತ್ತ ಎಡತ್ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಗುಲಿಯಪ್ಪ ಆಕೊಗುಂ ಆವುರು. ಮಾಜಿರೆ ಗುಲಿಯಪ್ಪ ತಯಾರಾವುರು.

25. ಚಕ್ಕಿರಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚಕ್ಕಿರೆ ಚೊಲೆ, ಬೆಲ್ತರಿ 2 ಪಾವು, ಉಪ್ಪು, ಪಚ್ಚಿ ಕಾಲ್ ಪಾವು, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು 5 ಮಿಲ್ಲಲ್ ತೆಲ್ಲ, ಎಲ್ತರಿ, ತ್ಯಾಜಿ, ಚಕ್ಕಿರೆ.

ಆಕಾರೊ ಕ್ರಮ :

ಚಕ್ಕಿರೆ ಚೊಲೆರೆ ಚಕೆ ಕುರು, ಪೊಲ್ಲು ಎಲ್ಲ ಎಡ್ತತ್ತ ಒತ್ತರೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಜಿರೆ ಚಿರಿಯ ಚಿರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಬೆಲ್ತರಿ ಪಚ್ಚಿರೆ (ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಟೆದ್) ತನ್ನಿ ಊತಿತ್ತ ಬಾರಾಕೊನು. ತನ್ನಿ ಬೀತಾಂತೆ ಅರಾಕರೆ ಸಬೊಲ್ಲು ಇಜನೆ ಆಕರೆ. (ಚಕ್ಕಿರೆ ಚಕ್ಕಿ ತನ್ನಿ ಆಯೊಂತು ಬಂಡ್) ಚಕ್ಕಿರೆ ಚೊಲೆ ಅರಾಇಸೊಂತು ಬರಂಬೊ ಅರಿ ಇಡೊನು. (ಕಲ್ಲಗ್) ಚಕ್ಕಿರೆ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ತರಿ ತ್ಯಾಜಿ ಮಿಲ್ಲಲ್ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪತ್ತ ಅರಾಕೊನು. ಅರಾಚಿತ್ತ ಎಡ್ತೆ ಪಿಟ್ಪ್ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ತ್ಯಾಜಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ಇವುಂಡೊನು. ತೆಕ್ಕಿರೆಲೆ ಕಲ್ಗಿತ್ತ ತೋತಿತ್ತ ಪಿಟ್ಪ ಇಟ್ಪತ್ತ ಮಡಕಿತ್ತ ತೊಂದರೆ ಎಡತ್ಲ್ ಸೆಕೆಲ್ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು.

(ಸೂ. : ಚಕ್ಕಿರೆ ಚೊಲೆ ತೆಲ್ಲ ಇನ್ನೆಂಗ್ ಪಚ್ಚಿ ಇಡೊನೊಂತು ಬ್ಯಾಂಡ.

26. ತುಳುವೆ ಚಕ್ಕರೆ ಅಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚಕ್ಕರೆ ಚೊಲೆ, ಉಪ್ಪು, ಸಜ್ಜಿಗೆ, ಚಕ್ಕರೆ ಪೊಡಿ, ಎಲ್ತರಿ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಪೊಡಿ, ಮಣ್ಣುಲ್, ತ್ಯಾಜಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತುಳುವೆ ಚಕ್ಕರೆ ಚಕೆ ಕುರು ಎಡ್ತತ್ ಅದಕ್ ಚಕ್ಕರೆ ಪೊಡಿ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಪೊಡಿ ಮಣ್ಣುಲ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ಕೊನು. ಅದಕ್ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಇಟ್ತ್ ತ್ಯಾಜಿ ಇಟ್ತ್ ಇವುಂಡಿತ್ತ ತೆಕ್ಕರೆಲೆಲ್ ತೆಲ್ ಪಿಟ್ ಇಟ್ತ್ ಮಡ್ಕಿತ್ತ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

27. ಚಕ್ಕರೆ ಪೋಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚಕ್ಕರೆ ಚೊಲೆ, ಪಚ್ಚರಿ, ಉಪ್ಪು, ತ್ಯಾಜಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಅರ್ಚಿತ್ತ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟಿ ಕಾವಲಿಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ಈ ಪೋಲೆ ಮದಾರ ಬೇನೆಂಗ್ ಚಕ್ಕರೆ ತೆಲ್ ಇಡೊನು. ತೀ ಮಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ಮದಾರ ಇಟ್ಟೆದ್ ಅಡಿಕ ಪಿಡಿಕರೆ ಬೇಗ.

28. ಚಕ್ಕರೆ ಕಲ್ತಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ, ಚಕ್ಕರೆ, ಎಲ್ತರಿ, ತೆಲ್ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು, ಮಣ್ಣುಲ್ ತೆಲ್, ತ್ಯಾಜಿ, ಚಕ್ಕರೆ ಚೊಲೆ (ಒತ್ತರಾಕಿಯೆದ್) ನೀರುಲ್ಲಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲ ಇಟ್ತ್ ಅರ್ಚಿತ್ತ ಅರೆಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲತೆ ಎಡ್ತಗ್ ತೆಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅರ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಪಿಟ್ತ್ ಚಟಿಕೆ ಸೋಡತೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಣ್ಕೊಂತು ಬರಂಬೊ ಬೀತೊನು.

ತೆಲ್ಲ ತೀ ಕತ್ತ ಬಾಟಿತ್ತ ಕನಲ್ಲ ಕಾಯೊಗ್ ಬುಡೊನು. ಮೇಲ್‌ಗುಂ ಕಾಯೊಗು ಮುಚ್ಚರೆ ಮೇಲ್ ತೀ ಕತ್ತ ಬಾಟಿತ್ತ ಕನಲ್ಲ ಕಾಯೊಗು ಬುಡೊನು.

(ಸೂ. : ಕನಲ್ ಇಡಾರೆ ಕಷ್ಟ ಎಲ್ಲಾ ಬ್ಯಾಂಡಾಂತಾಯಿಂಗ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ವಿಸಿಲ್ ಎಡಾತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಾಗಂಟೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ತೀ ಬಂದಾಕಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕೊರು.)

29. ಇಡ್ಲಿ (ಇಟ್‌ಲಿ)

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಇಡ್ಲಿರೆ ಅರಿ (ಎದುರುಬೆಳ್ಳಿಗೆ) ಮೂನು ಪಾವು, ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಒರು ಪಾವು, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಅರ್‌ಕೊಗು ಇಡೊನು. ಅದ್ ನಲ್ಲೆ ಅರ್‌ಇಫೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಎಡಾತ್‌ತ್ತ ಅರಿ ಅರ್‌ಕೊನು. ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಜಂಡ್ ಪಿಟ್ ಬೆಟ್ಟಿಗೆ ಆಕಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಕಲಕೊನು. ಪಿಟ್ ಬರೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಿಟ್ ಬನ್ನೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಡ್ಲಿ ಬೀತೊನು. (ಸೆಕೆಲ್ ತೊಂದರೆ ಎಡಾತ್‌ಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಅಟ್ಟಿ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ಕಿನ್ನತ್ತಲ್ ಲೋಟೆಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು) ನಲ್ಲೆ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕೀಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಎಲಕೊನು. (ಲೋಟೆಲ್ ಕಿನ್ನತ್ತಲ್ ಬೀತ್‌ರೈಕ್ ಮುನ್ನೊಲು ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ತೋತಿತ್ತ ಎನ್ನೆರೆ ತುನಿ ವರ್‌ಸೊನು ಅಪ್ಪ ಬೇಗ ಎಲ್‌ಗಿ ಬರೊಗು) ನಲ್ಲೆ ಬೆಂದೆ ಇಡ್ಲಿ ಪಿತ್ಯಾಂಡ್‌ಗುಂ ನಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕರ್. ಪಿತ್ಯಾಂಡ್ ತಿನ್ನಾರ್‌ದ್‌ಗ್ ಮುನ್ನೊಲು ತೊಂದರೆ ಎಡಾತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಬಾಲೆರೆ ಎಲೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಇಡ್ಲಿ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. (ಸೆಕೆ ಬರ್‌ಪಾಟೊನು) ಬೆಚ್ಚ ಬೆಚ್ಚ ಆಕೆ ಪೋಲೆಮೆ ಆವುರು. ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕರೆಂಗ್ ಬೇನಾಯೆಪ್ಪ ಎಡಾತ್‌ತ್ತ ಸೆಕೆ ಬರ್‌ಪಾಟಿ ತಿನ್ನೆ ಯರ್ಚಿ ಕರಿ ಸಾಂಬಾರ್ ಚಟ್ಟಿ ಇದ್‌ಕ್ ಪಿಡಿಕ್‌ರ್.

30. ಸಜ್ಜಿಗೆರೆ ಇಡ್ಲಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸಜ್ಜಿಗೆ (ಸಪುರ) ಮೋರು, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಒಗ್ಗರ್‌ನೆ ಚೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಕಡ್‌ಗ್, ಎನ್ನೆ 1 ಚಮಚ, ತ್ಯಾಜಿ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಒರು ಲೋಟೆ ಸಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಅರೆ ಲೋಟೆ ಮೋರು ಒರು ಲೋಟೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಕಲಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಮುರಾಚಿತ್ತ್ ಇಡೊನು. ಬನಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಡ್ಡಾಗ್ ಉಲುಂದರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು ಕಂಡಾಕಿ ಇಟ್ತ್ ಒಗ್ಗರಾನೆ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಒಗ್ಗರಾನೆ ಕೊಡ್ಕೊನು. ಇದಾರೆ ಕಲಕಿ ಪಿಟ್ತ್ ಬೀತೊನು. ಅರೆಗಂಟೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಪಿಟ್ತ್ ತ್ಯಾಚ್ ಇಟ್ತ್ ಕಲಕಿತ್ತ್ ಇಡ್ಲೆರೆ ಕಿನ್ನತ್ತಾಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

31. ಮದಾರ್ತೆ ಇಡ್ಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ, ತ್ಯಾಚ್, ಚೋರು, ಚಕ್ಕರೆ, ಉಲ್ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಲ್ತರಿ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ತ್ ಅರಾಚಿತ್ತ್ ಪಿಟ್ತ್ ಬರೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೀತರೆದ್ ಮನ್ನೊಲು ಚಟಕಿ ಸೋಡ್ತೆ ಪೊಡಿ ಕಲಕಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಸೆಕೆಲ್ ಗಿಂಡಲ್ಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

32. ಕೋಲಿ ರೊಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ 1 ಕಿಲೊ, ಉಲ್ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಅರಿ ಉಲ್ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಜಂಡ್ ಗಂಟೆ ನಂಚಿಟ್ತ್ ಅರಾಕೊನು. ಉಪ್ಪು ಇಡೊನು. ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಕಾಣ್ ಕಾವಲಿಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಕಾಚಿತ್ತ್ ಎಡ್ತೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಯರ್ಚಿ ಕರಿ ಬೀತಿ ತಿನ್ನೊನು.

33. ಪತ್ತಾರ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ತರಿ, ಉಪ್ಪು ಒರು ಚಮಾಚ ಎನ್ನೆ
(ಕಾವಲಿಗ್).

ಆಕಾರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೆಲ್ತರಿ ನಲ್ಲೆ ಅರಾಕೊನು. (ಮೈ ಪೋಲೆ ಅರೆಯೊನು) ಇಪ್ಪ ಅರಿಪೊಡಿ ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಕಿಟ್ವರ್ ಅದುಂ ಆವುರು. ಅರಾಚೆ ಪಿಟ್ವರೆ ಕಾವಲಿಗಿಟ್ವತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು. (ಪುಲ್ಕೊನು) ಅರಿ ಪೊಡಿರಾದಾಯಿಂಗ್ ಪುಲ್ಕೊಗಿಲ್ಲೆ. ಪಿಟ್ವರೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ಒತ್ತರೆ ಮನೆಲ್ ತೊಟ್ಟೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಪಿಟ್ವರೆ ಉಂಡೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದಾರೆ ಮೇಲ್ ಆದ್ಯ ಒರು ತೊಟ್ಟೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಒತ್ತೊನು. ಕಾಇಾ ಕಾವಲಿಗ್ ಒತ್ತಿಯೆ ಅಪ್ಪತ್ತೆ ಇಡೊನು. ತೊಟ್ಟೆರೆ ಎಡ್ಕೊಗು ಸರಿಯಾಯಿಲ್ಲೆಂಗ್ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್ಗಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಬೆಲತೆ ತುನಿಕ್ ತೊಟ್ಟೆ ಕವುತಿಟ್ವತ್ತ ಮೇಲತೆ ತೊಟ್ಟೆ ಎಡ್ಕೊನು. ಪಿನ್ನೆ ತುನಿರೆ ಎಡ್ಕೊಗು ಸುಲಭ ಆವುರು. ಕಾವಲಿಗಿಟ್ವೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕವುತಿಡೊನು. ಕವುತಿಟ್ವೆಡ್ ಕಾಇಾಂತು ಬರಾಂಬೊ ಆದ್ಯ ಒರಾಕ ಕವುತಿಡೊನು. ಅಪ್ಪ ಪೊಜ್ಜ ಬಂಡ್. ಕಾವಲಿರೆ ಎಡ್ಕೊನು. ಅದುವೇ ಪೊಜ್ಜ ಬನ್ನಲೆಂಗ್ ಒರು ಕಂಡ ತುನಿಲ್ ಒಪ್ಪೊನು. ಅಪ ಪೊಜ್ಜ ಬಂಡ್. ಪತ್ತಾರ್ಗ್ ತ್ಯಾಜ್ಜೆರೆ ಮಂದತ್ತೆ ಪಾಲ್ (ಚರಾಚೆ ತ್ಯಾಜ್ಜೆರೆ ಅಜನೇಮೇ ಪುಲಿಡೆ) ಪೂಇಟ್ವತ್ತ ತಿನ್ನೊಗು ಸುವಾದಾವುರು. ಪತ್ತಾರುಂ ಮರಕೆಟ್ವೆಲ್ಲೆ. ನೈ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ತಿನ್ನೊಗುಂ ಆವುರು. ಯಚಿರೆ ಸುಕ್ಕ ಇದಾಕ್ ನಲ್ಲ ಜೋಡಿ.

34. ಸ್ಯಾಮೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ತರಿ (ಸ್ಯಾಮೆರೆ ಬೆಲ್ತರಿ ಬ್ಯಾರೆಮೆ ಕಿಟ್ವರ್
ಅದ್ ನಲ್ಲಾವುರು), ಉಪ್ಪು.

ಆಕಾರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೆಲ್ತರಿ ನಲ್ಲೆ ಅರಾಕೊನು. (ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವತ್ತ) ಪಿಟ್ವ ಪುಲ್ಕಿತ್ತ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ಸೆಕೆಲ್ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೆಂದಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಸ್ಯಾಮೆರೆ ಮನೆಲ್ ಇಟ್ವತ್ತ ಊಂದೊನು. ಸ್ಯಾಮೆರೆ ತ್ಯಾಜ್ಜೆರೆ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ತಿನ್ನೊಗಾವುಡು. ಅದಲ್ಲೆಂಗ್ ಪಂತರೆ ತ್ಯಾಜ್ಜೆ ಎಲ್ತರಿ ಬೆರಕೆ ಆಕಿತ್ತ ಇವುಂಡಿತ್ತ ತಿನ್ನೊಗುಂ ನಲ್ಲೆ ಆವುರು.

ಸ್ಯಾಮ್ ಕೋಲಿಕರಿ ನಲ್ಲೆ ಜೋಡಿ. ಪಿಟ್ಸ್ ಊಂದಿತ್ತುಂ ಸ್ಯಾಮ್ ಆಕೆಂಗ್ ನಲ್ಲಾವುರು. ಅರ್‌ಚೆ ಪಿಟ್ವರೆ ಪುಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಸ್ಯಾಮರೆ ಕೊಂಡೆಗ್ ಇಟ್ವತ್ತ್ ಬಾಲೆರೆ ಎಲೆರೆ ಕಂಡತ್ತ್‌ಗ್ ಕಾಟಿ ಊಂದೊನು. ಅಜನಮೇ ಸೆಕೆಲ್ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು.

35. ಪೂಪ್ವಾಲೆ (ಪೂಪೋಲೆ) :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ, ಉಪ್ಪು, ನೀರುಲ್ಲಿ.

ಆಕೆರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ವತ್ತ್ ಅರ್‌ಕೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ತ್ಯಾಜಿ ಇಡ. ಪಿಟ್ವ ತೆಲುಪು ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಕಾಇಸಿ ಕಾವಲಿಗ್ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ಬೀತೊನು. ಪಿಟ್ವ ಆಲ್‌ತ ಸರಿ ಬೇನು. ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ನಲ್ಲಾವುಲ್ಲೆ. ಮಂದ ಇನ್ನೆಂಗ್ ಪಿಟ್ವ ಪಿಟ್ವಾವುರು. ಚಮ್ಮೆ ತೆಲುಪಾಯೆಂಗ್ ಎಲ್‌ಗಲ್ಲೆ.

ಪಿಟ್ವ ಕಾವಲಿಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಬೆಲ್ಲೊಡೆ ಬುಡಾರು (ಬೆಲ್‌ತೆ ಪಿಟ್ವ ಪೋಲೆ) ಪೂಪ್ವಾಲೆರೆ ಪಿಟ್ವ್‌ಗ್ ಅರ್‌ಕೊಂಬೊ ಕ್ಯಾರಟ್ ಇಟ್ಟೆಂಗ್ ಚಂದತ್ತೆ ಮಇಲ್ಲಲ್ ರಂಗ್ ಬಂಡ್. ಬೀಟ್‌ರೋಟ್ ಇಟ್ಟೆಂಗ್ ಚೋಪು ರಂಗ್ ಪೂಪೋಲೆ ಆವುರು. ಪಿಟ್ವ್‌ಗ್ ಅರ್‌ಕೊಂಬೊ ಪಾಲಕ್ ಚೋಪ್ಪು ಇಟ್ಟೆಂಗ್ ಪಚ್ಚಿ ಕಲರೆ ಅಪ್ಪ ಆವುರು. ಒರೊರು ನಾಲ್ ಒರೊರು ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ವತ್ತ್ ಆಕಿತ್ತ್ ಕೊಡ್‌ಕೊರು. ಮಕ್ಕಗ್ ಕೊಸಿ ಆವುರು ರಂಗ್ ಕಾನೊಂಬೊ. ತಡಿಕುಂ ನಲ್ಲೆ ಕೆಮಿಕಲ್ ರಂಗ್ ಇಡ್‌ರೆದರೆ ಕಾಂಟಿ ಇದ್ ಎತ್ತರೆಮಾ ನಲ್ಲೆ ಅಲ್ಲೆ.

36. ಪೋಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ ಒರು ಪಾವು, ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಜಂಡ್ ಪಿಡಿ, ಚೋರು ಜಂಡ್ ಪಿಡಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕೆರೊ ಕ್ರಮ :

ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಅರಿ ಚೋರು ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವತ್ತ್ ತೆಲ್ಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಅರ್‌ಕರೆ. ಅರ್‌ಚೆ ಪಿಟ್ವರೆ ಪಿಟ್ವ ಬರೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಜಾವುಗು ಅರ್‌ಚೆಂಗ್ ಸುಬೈ ಬೀತರೆ) ಕಾವಲಿಗ್ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ಬೀತೊನು. ನಾನ್‌ಸ್ಟಿಕ್ ತವಾತ್‌ಲ್

ಎನ್ನ ತೊಡಾಮಾರ್ ಬೀತಿಯೆಂಗುಂ ನಲ್ಲೆ ಆವುರು. ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ವ ಮಂದ ಬೇನು. ತೆಲುಪಾಯೆಂಗ್ ನಲ್ಲೆ ಆವುಲ್ಲೆ.

ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಬದಲ್‌ಗ್ ಪಯರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಇಟ್ವತ್ತುಂ ಪೋಲೆ ಆಕೊಗು ಆವುರು.

37. ಮೆತ್ತೆರೆ ಪೋಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ ಒರುಪಾವು, ಜಂಡ್ ಚಮ್‌ಚ ಮೆತ್ತೆ, ಒರುಪಿಡಿ ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪಯರೆ ಬ್ಯಾಲೆ, ಚೋರು, ಚೋರು ಇನ್ನೆಲ್ಲೆಂಗ್ ಔಲು ಇಟ್ಟೆಂಗುಂ ಆವುರು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ವ ಅರಾಚಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಿಟ್ವ ಬರೊಗು (ಕಲಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಪಿಟ್ವ ಮೇಲ್ ಬಂಡ್ ಇದ್‌ಕ್ ಚೆಲ್‌ಡೆ ಪಿಟ್ವ ಬಂಡೆಂಟ್) ಪಿನ್ನೆ ಕಾವಲಿಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಾಇಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೆಚ್ಚ ಬೆಚ್ಚ ಪೋಲೆಗ್ ನೈ ಬೀತಿ ತಿನ್ನೊನು. (ಮೆತ್ತೆ ನಂಚಿಡೊಂಬೊ ಚಮ್ಮೆ ನ್ಯಾರ ನನಯೊನು. ಜಾವುಗು ಅರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕರೆಂಗ್ ಸುಬೈಗೇ ನಂಚಿಡೊನು) ಪಚ್ಚರಿ ಅಸರಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಟ್ಟೆಂಗುಂ ಆವುರು. ಈ ಪೋಲೆ ಮದರ್ ಮೂತರ ಇನ್ನಂಕ್ ನಲ್ಲೆ.

ಜೌತುಲ್ ಪೋಲೆ ಆಕೊಂಬೊ ಬಟಾಟೆರೆ ಮಸಾಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಕೊಡ್‌ಕೊನು. ಹೋಟೇಲೆರೆ ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆಗ್ ಕ್ಯೂಕ್‌ರೈಕ್ ನಲ್ಲೆ (ಚಟ್ಟಿ) ಚಾರ್, ಮೀಂಡೆ ಚಾರ್, ಯರ್ಚಿರೆ ಚಾರ್ ಇದಾಲೆಲ್ಲ ಪೋಲೆ ತಿನ್ನೊಗು ನಲ್ಲಾವುರು.

38. ಬಟಾಟೆರೆ ಮಸಾಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಟಾಟೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಕೊಮೆಟ 1, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ನೀರುಲ್ಲಿ 1, ಕ್ಯಾಮೊಲೊವು 2, ಮಜ್ಜಲಾರ್ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆ ತೋಲ್ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಕಂಡಾಕೊನು. ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಒರು

ಚಮಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕಡ್‌ಗ್ (ಕಡು) ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್‌ಕೊನು (ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್ ಕೊಂಬೊ ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಚಿಂಗುಂ ನಲ್ಲೆ ಆವುದು) ಅದ್‌ಕ್ ಮುರಚಿ ಬೆಚ್ಚೆನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮೆಟ ಕ್ಯಾಮೊಲೊವು ಮಿಳ್ಳೆಲ್ (ಮಸಲೆ ಪೊಡಿ ಏದಾವಟ್ ಇನ್ನೆಂಗ್ ತೆಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಬ್ಯಾಂಡ.) ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಪಾದಿ ಗ್ಲಾಸ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚೊನು. ಜಂಡ್ ಮೂನ್ ವಿಸಿಲ್ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬಂದಾಕೊರು. ಸೆಕೆ ಪೋಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೊರ್‌ನ್‌ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊರು. ತನ್ನಿ ತನ್ನಿ ಪೋಲೆ ಇನ್ನೆಂಗ್ ಮೆಲ್ಲೆ ತೀಲ್ ಬೆಚ್ಚೆತ್ತ ಬತ್ತಬಾಟೊನು. ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಅತ್ತರೆಮೆ ಮೆಯ್ಯಾವುದು. ಇದ್‌ಕೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೆಲಾಕಿತ್ತ ತಿನ್ನೊರು. ಇದ್ ಚಪಾತಿ ಪೂರಿ ಪೋಲೆಗ್ ನಲ್ಲಾವುದು.

39. ಓಡ್ ಪೋಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ ಒರು ಪಾವು, ತ್ಯಾಜ್ ಪಾದಿ ಗಡಿ, ಚೋರು ಒರು ಪಿಡಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೆಲ್ ತೆಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಮಿಕ್ಕಿಲ್ ಅರ್‌ಕೊನು. ಜಾವುಗು ಅರಚಿ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಸುಬೈಗ್ ಬೀತೊನು. ಕಾಣ್ ಓಡುಗು ಎನ್ನೆ ವರ್‌ಸಿತ್ತ ಪಿಟ್ ಬೀತೊನು. ಕಾಣ್ ಪಿನ್ನೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಮೀನ್‌ಂಡೆ ಕರಿಕ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ತಿನ್ನೊನು. (ಕೊರಿಯ ಓಡುಗು ಎನ್ನೆ ತೊಡಾಮಾರ್ ಚಂಡಿ ತುನಿ ವರ್‌ಸಿಯೆಂಗುಂ ಮೆಯ್ಯಾವುದು) (ಓಡು ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ ಮಂದ ಬೇನು).

40. ಅಟ್ಟಿಲ್ ಬೀತಿಯೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ, ತ್ಯಾಜ್, ಚೋರು, ಉಪ್ಪು, ನೀರುಲ್ಲಿ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಅರ್‌ಚಿತ್ತ ತೊಂದರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್ ಬಾಲೆರೆ ಎಲೆ ಬೆಚ್ಚೆತ್ತ ಪಿಟ್ ಬೀತಿತ್ತ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

41. ಚಪಾತಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತನ್ನೆಲ್ ಉಪ್ಪು ಕಲ್ಕಿತ್ತ ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಮೈದ ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಪಿಟ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ಎನ್ನೆ ಬೀತೊನು. ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡಿಯತ್ತರೆ ಚಪಾತಿ ಮೆತ್ತನಾವುರು. ಪರ್ತಿತ್ತ ಕಾವಲಿಗಿಟ್ತ್ ಕಾಯ್ಕೊನು.

42. ಮಸಾಲೆ ಚಪಾತಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ, ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಮೈದ, ಟೊಮೆಟ, ಬಟಾಟೆ, (ಇಂಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಬೆಲ್ಲುಲಿ ಪೇಸ್) ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆ ಟೊಮೆಟ ಬೇಪಾಟಿತ್ತ ಉಪ್ಪು ಪೇಸ್ ಇಟ್ತ್ ಇವುಂಡೊನು. ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿಂ ಇವುಂಡಿತ್ತ (ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್) ಚಪಾತಿ ಪಿಟ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ಪರ್ತೊನು. ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಮಸಾಲೆರೆ ಒರು ಚಮ್ಚ ಇಟ್ತ್ ಚುತ್ತುಂ ಮಡ್ಕಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಮೈದ ಪೊಡಿ ಪಾರ್ಬಾಟಿತ್ತ ಪರ್ತಿತ್ತ ಕಾವಲಿಗ್ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ಅಡಿ ಮೇಲ್ ಕಾಯಿಕ್ಕೊನು.





II

ಬಿರಿಯಾನಿ

1. ಎಟ್ಟರೆ ಬಿರಿಯಾನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಎಟ್ಟಿ, ಅರಿ, (ಬಾಸ್ಮತಿ) ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟೆ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಕೊಟ್ಟೆರೆ ಪೊಡಿ, ಕೊಟ್ಟೆ (ಬೀಣ), ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಎನ್ನೆ, ನೈ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಲಿಂಬೆ, ಮಿಞ್ಜಾಲ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಒರು ಚಮಚ, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಅರೆ ಚಮಚ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಕಾಯಿಕೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 10, ಕೊಟ್ಟೆರೆ (ಬೀಣ) ಪೊಡಿ 4 ಚಮಚ, ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅರಾಕೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಒರು ಪಿಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ (ಅರಾಂಪು) 4, ಕೆತ್ತೆ 2 ಕಂಡ, ಎಲ್ಲರಿ 1 ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅರಾಕುಂಬೊ ಇಡೊನು.

ಎಟ್ಟರೆ ಮುರಾಚಿ ಕಲ್‌ಗಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಿರಿಯೆ ಎಟ್ಟಿ ಬ್ಯಾರೆ ಬೆಲಿಯೆ ಎಟ್ಟಿ ಬ್ಯಾರೆ ಎಡ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಿರಿಯೆ ಎಟ್ಟಿಗ್ ಪಾದಿ ಲಿಂಬೆ ಮಿಞ್ಜಾಲ್ ಪೊಡಿ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ ಆರೋಟ್ ಇಟ್ವೆ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ ಪೊರಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಉಪ್ಪು ಇಡೊಗುಂಡು ಸುವಾದ್‌ಗ್ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ) ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮಟೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರಾಚಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೆ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅದ್ ಕಾಞ್‌ಗೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಯೊಗ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್ ಬಾಡಿಯೋಂಟು ಬರಾಂಬೊ ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮಿಞ್ಜಾಲ್ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಉಪ್ಪು ಬೆಲಿಯೆ ಎಟ್ಟಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು. ಅರಾಚೆ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತನ್ನಿ ಪಸೆ ಆರೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. (ತೀ

ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಟ್ವೆ) ಅರಿ ಅರಗಂಟಿ ನಂಚಿಟ್ವೆತ್ತ ಬಾರ್ಕೊನು. ಕಲ್ತಲ್ ತುಲ್ಲುರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಅರಿ ಉಪ್ಪು ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಪಾದಿ ಲಿಂಬೆ ಪುಲ್ ಇತ್ವೆತ್ತ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬಾರ್ಕೊನು. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಬೇನೆಂಗ್ ಚರಚಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಅರಿ ಬೇವೊಂಬೊ ಇಡೊನು.

ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ಚೋಪು ಆವೊಂಬೊ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಬೀಜ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ಕಾಞ್ ಪಿನ್ನೆ ನೈ ಬ್ಯಾರೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾರೆ ಆಕಿತ್ತೆ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಮೊಲೊವುಲ್ ಪೊರಾಟಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಎಟ್ಟರೆ ಬನಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಕಾಚಿತ್ತ ಎಡ್ಕೊನು. ತೆಲ್ಲ ಪಾಲ್ ಅರಿ ಬಿರಿಯಾನಿ ರಂಗ್ ಬೇನೆಂಗ್ ಕಲ್ಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಚಿ ಎಡ್ತಲ್ (ಚೋಪು) ಎಟ್ಟರೆ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅದಾರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ಚೋರ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ (ಕೂರಿಯ) ಬರಾತೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಬಿರ್ಕೊನು. ಚರಚಿ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಬಿರ್ಕೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ರಂಗ್ ತನ್ನಿ ತೂಲಿಕೊನು. ಆದ್ಯ ಅದಾರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ತೆಲ್ಲ ಮಸಾಲೆ ತೆಲ್ಲ ಚೋರು ಕಾಚಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಚಿ ಎಟ್ಟಿ ರಂಗ್ ನೈ ಎಲ್ಲ ಪಾರ್ಬಾಟಿತ್ತ ಚೋರ್ ತೀರೆ ತೋಲು ಇಜನೆ ಅಟ್ಟಿ ಆಕಿತ್ತ ಕನಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

2. ಸ್ಯಾಮೆರೆ ಬಿರಿಯಾನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಯರ್ಚಿರೆ ಖೀಮ ಅರೆಕಿಲೊ, ಒರು ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ವರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ, ಟೊಮೆಟ 3, ನೀರುಲ್ಲಿ 4, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 7, 8, ಇಂಜಿ 1 ಕಂಡ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 5, 6 ಎಸೆಲ್, ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು ಪಾದಿ ಚಮಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಒರು ಚಮಚ, ಮಣ್ಣುಲ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೋಪು, ಉಪ್ಪು, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ನೈ 5 ಚಮಚ.

ಆಕಾರೊ ಕ್ರಮ :

ಸ್ಯಾಮೆ (ವರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ)ರೆ ತೆಲ್ಲ ಬೆಚ್ಚಿ ಆಕೊನು. (ಬರಾಕೊನು) ತನ್ನಿಗ್ ಉಪ್ಪು ಗರಮ್ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತುಲ್ಲ ಬಾಟೊನು. ತನ್ನಿ ತುಲ್ಲಿಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಬೆಚ್ಚಾಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಸ್ಯಾಮೆರೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬೆಂದೊಂಟು ಬರಾಂಬೊ ಬಾರ್ಕೊನು (ತನ್ನಿ ಊತೊನು). ಯರಾಚಿರೆ ಖೀಮ (ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಕಂಡಾಕೆ ಯರ್ಚಿ)ತ್ತೆಗ್ ಮಣ್ಣುಲ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ನಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಅರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಯಡತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ 2 ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ಟೊಮಟ ಬೆಂದೆ ಯರ್ಚಿ ಇಟ್ತ್ ಅರ್ಚೆ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಬಿರಕೊನು. ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡತ್‌ಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ದ್ರಾಕ್ ಬೀಣ್ ಬೇನೆಂಗ್ ಇದ್‌ಕೆ ಇಡೊರು. ಕಾಇಸೊಂತು ಬರ್‌ಂಬೊ ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಸ್ಯಾಮ್ ಇಟ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು. ಯರ್‌ಚಿರೆ ಮಸಾಲೆರೆ ಇದ್‌ಕ್ ಇಟ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚೆ ಬೆಚ್ಚೆ ತಿನ್ನೊನು.

3. ಬಿರಿಯಾನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಿರಿಯಾನಿರೆ ಅರಿ 1 ಕಿಲೊ, ಯರ್ಚಿ 1 ಕಿಲೊ, ನೈ 250 ಗ್ರಾಂ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಇಂಜಿ, ಮಿಲ್ಲಾಲ್, ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು, ಬಿರಿಯಾನಿ ರಂಗ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ತ್ಯಾಜ್ ಪಾದಿ ಗಡಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮಟ

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ತೆಲ್ಲ್ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಅದ್‌ಕ್ ತ್ಯಾಜ್ ಇಟ್ತ್ ತೆಲ್ಲ್ ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ ಅರ್‌ಕೊನು. ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಮಿಲ್ಲಾಲ್ ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಅರ್‌ಚಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಕುಕ್ಕರ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ತ್ ಕಾಇಸೊಂತು ಬರ್‌ಂಬೊ ಟೊಮಟೆ ಕಲ್‌ಗಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಯರ್ಚಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಯರ್ಚಿ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅರ್‌ಚಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಮಸಾಲೆಯೆಲ್ಲ ಇಟ್ತ್ ಪಯಾಪಾಟೊನು. ಅಡ್‌ಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಜಾಗ್‌ರತೆ ಆಕೊನು. ಕರಿ ಮಂದ ಗಸಿರೆ ಪೋಲೆ ಆವುಡೆ ತೋಲು ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ತುನಿ ಬಾಯಿ ಕೆಟ್ಟಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮುಚ್ಚಿ ಮುಚ್ಚಿಂಗ್ ಸೆಕೆ ತನ್ನಿ ಬೂಂತು ತೆಲ್‌ಪಾವುಡು.

ಅರಿ (ಬಾಸುಮತಿ) ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ಅರೆಗಂಟೆ ನಂಚಿಟ್ತ್ ತನ್ನಿ ಪೋಗು ಬಾರ್‌ಕೊನು. ತುಲ್ಲರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಅರಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಬೆಂದೊತು ಬರ್‌ಂಬೊ ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು. (ಚೋರು ಮುದ್ದೆ ಕೆಟ್ಟಯೆ ಪೋಲೆ ಆವುರದ್‌ಕ್ ಲಿಂಬೆ ಬೀತರೆ) ತೆಲ್ಲ್ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಬಾರ್‌ಕೊನು.

ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡತ್‌ಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಮುರಾಚೆದ್ (ಸಪೂರ ಮುರಿಕೊನು) ಇಟ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅದ್ ಕಾಇಸೊಂತು ಬರ್‌ಂಬೊ ದ್ರಾಕ್ ಕೊಟ್ಟೆ (ಬೀಣ್)

ಇಟ್ಟತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಕಾಯಿಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಚೋಪು ಆವೊನು.

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಚರ್ಚಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಅರಿ ಬೇವುಂಬೊ ಇಟ್ಟೆಗುಂ ಆವುರು) ಕಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಎಡ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು (ನೈ ಬ್ಯಾರೆ ಎಡ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು) ಅದ್ಕ್ ಮುರ್ಚಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಗರಮ್ ಮಸಾಲೆ (ತೆಲ್ಲ ಜಪ್ಪಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚೆದ್) ಇಟ್ಟತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಬೆರಕೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು

ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಚೆ ಎಡ್ತ್ ಕರಿ ಮಸಾಲೆ (ಆಕಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚೆದ್) ಇಡೊನು. ಅದರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ಕೊರಿಯ ಚೋರು ಇಡೊನು ರಂಗ್ ತನ್ನಿ ಬೇನೆಂಗ್ ಪಾರ್ಬಾಟೊನು (ಪಾಲ್ಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ತನ್ನಿಲ್ ರಂಗ್ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತಿಕ್ಕೊನು) ಕಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಬೆರಕೆ ಆಕೆದ್ ತೆಲ್ಲ ಬಿರ್ಕೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಪಾರ್ಬಾಟೊನು. ತೆಲ್ಲ ನೈ ತೊಲಿಕೊನು (ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಚಿತ್ತ ಒಲ್ ಇದ್) ಆದ್ಯ ಕೊರಿಯ ಚೋರು ಇಡೊನು ಅದರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ಸುರುಕು ಆಕೆ ಪೋಲೆಮೆ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ಟತ್ತ ಚೋರು ತೀರರೆ ತೋಲು ಅಜನೆಮೇ ಇಟ್ಟೊಂತು ಬರನು. ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಟತ್ತ ಆಯಿಲ್ ಪಿನ್ನೆ ನೈ ಕಾಚೆದ್ ಒಲ್ ಇಟ್ಟಿನ್ನೆಂಗ್ ಚೋರುರೆ ನಡುಲ್ ಕೈಲರೆ ಕಡೆಲ್ ಗುಲಿ ಗುಲಿ ಆಕಿತ್ತ ಅದ್ಕ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚೋರು ಬೆಚ್ಚೆ ಇಕ್ಕೊಗು ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು ಅದ್ಪುಲ್ ಕನಲ್ರೆ ಬೆಚ್ಚತ್ತೆಗ್ ಅಜನೆಮೇ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್. ಉನ್ನೊಗು ಪರ್ತಾಂಬೊ ಎಡ್ತೆಂಗಾಯಿತ್. ಕಚ್ಚೆಂಬರ್ ಕೂಟಿತ್ತ ಉನ್ನೊರು.

4. ಕೈರಲಿ ಬಿರಿಯಾನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೈ ಚೊರೆ ಅರಿ 1 ಕಿಲೊ, ಯರ್ಚಿ 1 ಕಿಲೊ, ನೀರುಲ್ಲಿ ಅರೆಕಿಲೊ, ಟೊಮಟೆ ಅರೆಕಿಲೊ, ಇಂಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಮಿಲ್ಲುಲ್, ಮಸಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ನೈ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಕೊಟ್ಟೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟೆ ಮುರ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆಮೆ ಅರ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಅರ್ಕರಲ್ಲ, ತರಿ ತರಿ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಅರ್ಕೊನು. ಕುಕ್ಕರ್ಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಚೊಂತು ಬರಂಬೊ ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ಟತ್ತ ಯರ್ಚಿ ಉಪ್ಪು ಮಿಲ್ಲುಲ್ ಇಟ್ಟತ್ತ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಇಗೊಂತು ಬರ್‌ಂಬೊ ತನ್ನ ಬೀತಿತ್ತ್ ಅರಿ ಉಪ್ಪು ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ತ್ ನೈಚೋರ್ ಆಕೊನು. ಪಾದಿ ಲಿಂಬೆ ಪುಲಿಯೊನು.

ಬೆಂದೆ ಯರ್ಚಿಗ್ ಅರ್‌ಚಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು. ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ನೈ ಚೋರ್‌ರೆ ಈ ಕರಿಕ್ ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ (ಚೋರು ಪೊಡಿಯಾವಾತೆ ಪೋಲೆ) ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

5. ಹೈದರಾಬಾದ್ ದಮ್ ಬಿರಿಯಾನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಅರಿ ಅರೆಕಿಲೊ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 2, ನೀರುಲ್ಲಿ 4, ಕೋಲಿ 1, ಮೋರು ಕಾಲ್ ಲೀಟರ್, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ನೈ, ಉಪ್ಪು, ಬಿರಿಯಾನಿ ರಂಗ್, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ), ದ್ರಾಕ್ಷೆ

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಮಸಾಲೆ ಆಕೊಗು :

ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಒರು ಚಮ್‌ಚ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿರೆ ಪೇಸ್ತ್ ಮೂನು ಚಮ್‌ಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪುರೆ ಪೊಡಿ ಒನ್ನರೆ ಚಮ್‌ಚ, ಮಿಲ್ಲುಲ್ ಗರಂ ಮಸಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ, ಜೀರಗ ಇದ್‌ರೆಲ್ಲ ಕಲ್‌ಗಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಕೋಲಿಗ್ ಪೊರಾಟಿತ್ತ್ ಜಂಡ್ ಗೆಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್‌ಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮೋರು ಬೀತೊನು. ಅರಿಕ್ ಉಪ್ಪು ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಟ್ತ್ ಅರೆಬೇವು ಚೋರಾಕೊನು.

ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕೋಲಿ ಪೊರಾಟಿಯೆ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ತ್ ಅರೆ ಬೇವು ಚೋರು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಕಾಚಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ತ್ ರಂಗ್ ಪಾರ್‌ಬಾಟೊನು. ನೈ ಕೊಟ್ಟೆ ಮುಂದಿರಿಜೆ ಇಟ್ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಅರೆಗಂಟೆ ತೋಲು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಯರ್‌ಚಿರ್‌ದಾಕ್‌ರೆಂಗ್ ಮುಕ್ಕಾಲ್ ಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೋರು ತೆಲ್ಲ್ ಯಾರ ಬೀತೊನು.



III

ನೈಚೋರು

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೈ ಚೋರುರೆ ಅರಿ ಒರು ಕಿಲೊ, ನೈ ಒರು ಕೊಂಡೆ, ಉಪ್ಪು, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ (ಕೆತ್ತೆ ಎಲ್ತರಿ ಅರಾಪು ಬಾದಿಯಾನ).

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೆತ್ತೆ ಕಾಯಿಕೊನು. ತೆಲ್ಲೆ ಕಾಯೊಂಬೊ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು (ಅರಿರೆ ಜಂಡ್ ಓದಿ ತನ್ನಿ ಚೆನ್ನೆಂಗ್ ಒರು ಚೊಂಬು ಅರಿಕ್ ಜಂಡ್ ಚೊಂಬು ತನ್ನಿ) ಉಪ್ಪು, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತೆ ತನ್ನಿ ಪಯಪಾಟೊಗು ಬುಡೊನು. ಅರಿ ಕಲ್ಗಿತ್ತೆ ತನ್ನಿ ಪೋಗು ಬಾರ್ಕೊನು. ತನ್ನಿ ಎಲ್ಲಾ ಪೋಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತುಲ್ಲರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತೆ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತೆ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಕುಕ್ಕರಲ್ ಆಕ್ರೆಂಗ್ ಒರು ವಿಸಿಲ್ ಆಕಿತ್ತೆ ಬಂದಾಕಿ ಬುಡೊನು.



IV

ಕಬ್ಬು

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಾಸ್ಮತಿ ಅರಿ 4 ಗ್ಲಾಸ್, ಮುರ್ಚೆ ಕೋಲಿ 1 ಕಿಲೊ, ಮುರ್ಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ 4 ಕಪ್, ಟೊಮೆಟ ಮುರ್ಚೆದ್ 2 ಕಪ್, ಕೊಟ್ಟೆ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಎಲ್ತರಿ, ನೈ ಪಾದಿ ಗ್ಲಾಸ್, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಮುರ್ಚೆದ್ 3, ಜಪ್ಪಿಯೆ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 2 ಚಮಚ, ಇಂಜಿ 2 ಚಮಚ, ಅರಾಂಪು ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡ್ಚೆದ್ 1 ಚಮಚ, ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ 2 ಚಮಚ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 1 ಚಮಚ, ಪಲ್ನೀರ್ (ರೋಸ್‌ವಾಟರ್) 1 ಚಮಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕುಕ್ಕರ್‌ಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಾಇಲೊ ಬರಾಂಬೊ ಕೊಟ್ಟೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಇಟ್ತ್ ಕಾಚಿತ್ತೆಡ್‌ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಇಂಜಿ ಇದ್‌ರೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲ ಬಾಡ್‌ಬಾಟಿತ್ತ್ ಅದ್‌ಕ್ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಟೊಮೆಟ ಎಲ್ತರಿ ಅರಾಂಪು ಇಡೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಕಲ್‌ಗಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಕೋಲಿರೆ ಕಂಡ ಇಟ್ತ್ ಆರ್ ಗ್ಲಾಸ್ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು. ಉಪ್ಪು ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಲಕೊನು. ತನ್ನಿ ತುಲ್ಲೊಂಬೊ ಕಲ್‌ಗಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಅರಿ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಿತ್ತ್ ಒರು ವಿಸಿಲ್ ಆಕಿತ್ತ್ ಬಂದಾಕೊನು. ವಿಸಿಲ್ ಪೋಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಲ್ನೀರ್ ತೊಲಿಕೊನು.

ಸೂ : ಚೋರುಲು ಯರ್ಚಿ (ಕೋಲಿ) ಬ್ಯಾಂಡಾಂತಾಯೆಂಗ್ ಅರಿ ಇಡ್‌ರೆದ್‌ಕ್ ಮುನ್ನೊಲೇ ಕೋಲಿ ತೆಲ್ಲ ಬೇವೊಂಬೊ ಎಡ್‌ತ್ತ್ ಆ ಕೋಲಿಗ್ ಮಸಾಲೆ ಪೊರಾಟ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ತಂದೂರಿ ಕೋಲಿ (ಕನಲ್ ಕೋಲಿ ಚುಡುರೆ) ಆಕಿತ್ತ್ ಕಬ್ಬುತ್‌ಗ್ ಇಡ.



v

ನೊಚ್ಚಿ ಚಿ

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ ಒರುಪಾವು, ನೀರುಲ್ಲಿ 1, ಎನ್ನೆ 2
ಚಮ್‌ಚ, ಉಪ್ಪು, ತ್ಯಾಜ್ ಪಾದಿಗಡಿ, ತನ್ನಿ ಮೂನ್ ಗ್ಲಾಸ್.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕುಕ್ಕರ್‌ಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್‌ತ್ ತನ್ನಿ ತುಲ್ಲುಂಬೊ, ಕಲ್‌ಗಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಅರಿ ಇಡೊನು. ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ (ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚೊನು) ಮೂನು ವಿಸಿಲ್ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೀ ಬಂದಾಕಿತ್ ವಿಸಿಲ್ ಪೋಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೊರ್‌ನ್‌ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ ಬೆಚ್ಚೆ ಬೆಚ್ಚೆ ತಿನ್ನೊರು ತ್ಯಾಜ್ ಬೇನೆಂಗ್ ಇಟ್ಟಂಗಾಯಿತ್.



VI

ಶವಮಾರ್ಗ

1. ಶವಮಾರ್ಗ :

ಚಪಾತಿಗ್ ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ 3 ಲೋಟೆ, (ಕಪ್)
ಮುಟ್ಟೆ 1, ಉಪ್ಪು ಬೇನ್ಯತ್ತರೆ, ಮೋರು ಬೇನಾಯತ್ತರೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮುಟ್ಟೆ, ಮೈದ, ಉಪ್ಪು ಒರು ಯಡ್ತಲ್ ಇಟ್ವತ್ತೆ ಬೇನ್ಮಾಯತ್ತರೆ ಮೋರು ಬೀತಿತ್ತ ಇವುಂಡೊನು. ತನ್ನಿ ಬೀತಂಡ. (ಜಂಡ್ ಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು).

ಖೀಮ ಮಸಾಲೆಗ್ ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೀರುಲ್ಲಿ 3, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 1 ಚೆರಿಯೆ ಚಮ್ಚ, ಉಪ್ಪು ಬೇನಾಯತ್ತರೆ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ 1 ಚಮ್ಚ, ಖೀಮ ಅರೆಕೆಲೊ, (ಕೋಲಿ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಯರ್ಚಿ) ಎನ್ನೆ ಒರು ಚೆರಿಯೆ ಚಮ್ಚ, ಸೋಯಾಸಾಸ್ 1 ಚೆರಿಯೆ ಚಮ್ಚ.

ಖೀಮ ಮಸಾಲೆ ಆಕ್ರೊ :

ಒರು ಯಡ್ತಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಯೊಂಬೊ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವತ್ತೆ ಬಾಡ್ ಬಾಟೊನು. ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ ಇಟ್ವತ್ತೆ ಕಾಇಳೊ ಬರೊಂಬೊ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು ಸೋಯಾಸಾಸ್ ಪಿನ್ನೆ ಕೀಮ ಇಟ್ವತ್ತೆ ತನ್ನಿ ಆರೆತೋಲು ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬುಡೊನು.

ಮಯೋನಿಸ್ ಸಾಸ್

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮುಟ್ಟೆರೆ ಬೆಲ್ತೆ ಬಾಗ 1, ಲಿಂಬೆ ಪಾದಿ,
ಉಪ್ಪು 1 ಚೆಟಿಕೆ, ಪಂತರೆ 1 ಚೆಟಿಕೆ, ಎನ್ನೆ 1 ಕಪ್.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಮುಟ್ಟೆರೆ ಬೆಲ್ ತೆದ್ (ಬೆಲ್ ಪು) ಪಿನ್ನೆ ಎನ್ನೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ತ್ ತಿರಿಕೊನು. ಒರು ಕಪ್ (ಕೊಂಡೆ) ಎನ್ನೆರೆ ತೆಲ್ ತೆಲ್ ಇಟ್ತ್ ಮಿಕ್ಸಿ ತಿರಚೋಂತಿಕ್ಕೊನು. ಮಯೋನಿಸ್ ಸಾಸ್ ರೆಡಿಯಾಯಿತ್.

ಸಲಾಡ್ (ಕಚ್ಚಂಬರ್)

ಆಕ್ರೊ ಸಾಮಾನ್

ನೀರುಲ್ಲಿ 3, ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಪಾದಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು 2 ಪಿಡಿ, ಲಿಂಬೆ ಪಾದಿ, ಉಪ್ಪು ಬೇನಾಯತ್ತರೆ.

ಕಚ್ಚಂಬರ್ ಆಕ್ರೊ :

ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಮುರಚಿತ್ತ್ ಲಿಂಬೆ ಪುಲಿಯೊನು, ಉಪ್ಪು ಬಿರಕೊನು.

ಶವರ್ಮ ಆಕ್ರೊ :

ಚಪಾತಿ ಪರ್ತಿತ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಮಯೋನಿಸ್ ಸಾಸ್ ತೋತಿತ್ತ್ ಅದಾರೆ ಮೇಲ್ ಖೀಮತ್ತೆ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ತ್ ಕಚ್ಚಂಬರ್ (ಸಲಾಡ್) ಬಿರಕಿತ್ತ್ ಉರಚೊನು. ಶವರ್ಮ ತಯಾರ್.

2. ಅಲಂಬುರೆ ಪಲಾವು :

ಬೇನಾಯೊ ಸಾಮಾನ್ - ಅಲಂಬು, ನೈಚೋರೆ ಅರಿ ಕಾಕಿಲೊ, ಬೆಲಿಯೆ ಮೊಲೊವು 1 (ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ), ನೀರುಲ್ಲಿ 2, ಬೆಚ್ಚೆ ತನ್ನಿ ಜಂಡ್ಲೋಟ, ಬೆನ್ನೆ ಜಂಡ್ ಚಮ್ ಚ, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಜಂಡ್ ಎಗ್ಗೆ, ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಒರು ಚಮ್ ಚ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಅಲಂಬುರೆ ಕಲ್ ಗಿತ್ತ್ ನಾಲ್ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೊಲೊವು ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ನೀರುಲ್ಲಿ ಮುರಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು, ಅರಿ ಕಲ್ ಗಿತ್ ಬಾರಕೊನು.

ಬೆನ್ನೆ ಕಾಯೊಗ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಅಲಂಬು ಇಟ್ಟಿತ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು, ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಳ್ಳೆ, ನೀರುಲ್ಲಿ ಮೊಲೊವು, ಅರಿ ಉಪ್ಪು, ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್ತ್ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ತೆಲ್ಲೆ ಕಾಣೋಂಟು ಬರುಂಬೊ ಬೆಚ್ಚೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲಾಕೊನು.

ಅರಿ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ತೋಲ್ ಚಿತ್ತ್ ಬೆಚ್ಚೆ ಬೆಚ್ಚೆ ತಿನ್ನೊನು.

3. ಅಲಂಬುರೆ ಸುಕ್ಕ (ಅಣಬೆ) :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಅಲಂಬು, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟೆ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಮಞಾಲ್ ಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ, ಕಾಯಿಮೊಲವು 1, ಗರಂಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ, ತನ್ನಿ ತೆಲ್ಲ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು, ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಞಾಕೊಂತು ಬರುಂಬೊ ಟೊಮಟೆ ಉಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಪೊಡಿಯೆಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ ತೀಮೆಲ್ಲೆ ಆಕೊರು, ಕಲ್ಗಿತ್ತ ನಾಲ್ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಅಲಂಬುರೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಮುಚ್ಚೊರು. ತೆಲ್ಲ ನ್ಯಾರ ಬೆಂದೆಲ್ಪಿನ್ನೆ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ ತಿನ್ನೊರು.

4. ಅಲಂಬುರೆ ಚಾರ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಅಲಂಬು, ತ್ಯಾಜ್ ಪಾದಿಗಡಿ, ಕುರ್ದುರೆ ಮೊಲೊವು 6, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲವುರೆ ಪೊಡಿ, ಮಞಾಲ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ತೆಲ್ಲ, ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು ತೆಲ್ಲ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ತೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 2, ಅರಿ, ಟೊಮಟೆ 2, ನೀರುಲ್ಲಿ 1, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತಲ್ ಮೊಲೊವು ಬರ್ಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊರು, ಕಾಞಾಕೊಂಟ್ ಬರುಂಬೊ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬರ್ಕೊನು. ಚರ್ಚೆ ತ್ಯಾಜ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಞಾಕೊಂಟ್ ಬರುಂಬೊ ಎಡ್ತಲ್ ಅರ್ಕೊನು, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಇಡೊನು. ಅಲಂಬು ಕಲ್ಗಿತ್ತ ನಾಲ್ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟೆ ಮುರ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತಲ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯೊಗ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಞಾಕೊ ಬರುಂಬೊ ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬಾಡ್ ಬಾಟೊನು. ಉಪ್ಪು, ಮಞ್ಜಲ್ ಪೊಡಿ, ಅಲಂಬು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಬೇಪಾಟಿತ್ತ ಅರ್ಚೆ ಕಾಯ ಬೀತಿ ಪೈಪಾಟೊನು.



VII

ಕರಿ

1. ಚೇಂಬುರೆ ಕಾಲ್ ಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚೇಂಬುರೆ ಕಾಲ್ (ದಂಟ್) ತ್ಯಾಜ್ಜಿ, ಪಯರ್, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟೆ, ಮೊಲೊವು, ಪುಲಿ.

ಆಕೆರೊ ಕ್ರಮ :

ಚೇಂಬುರೆ ಕಾಲ್ ಮುನ್ನೊಲ್ತಂಡ್ ಎಡ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತನ್ನಿ ಆರೊಗು. ಪಿತ್ಯಾಂಡ್ ಅದರೆ ಇಾರ್ ಬಲ್ಚಿತ್ತ್ ಕಲ್ಗಿತ್ತ್ ಮುರುಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಕಾಯ ಅರ್ಕೊಗು :

ಮೊಲೊವು ತ್ಯಾಜ್ಜಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ತೆಲ್ಲ ಬಡಸೊಪ್ಪು ಜೀರಗ ತೆಲ್ಲ ಮಿಜ್ಜಲ್ ಪುಲಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಚಿತ್ತ್ ಅರ್ಕೊನು.

ನೀರುಲ್ಲಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟೆ ಮುರ್ಚಿತ್ತ್ ಮುಂಗೆ ಬನ್ನೆ ಪಯರ್ಗ್ ಇಟ್ಚಿತ್ತ್ ಚೇಂಬು ಮುರ್ಚಿದುಂ ಇಟ್ಚಿತ್ತ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಚಿತ್ತ್ ಅಂಬಟ್ಟಿ ಇನ್ನೆಂಗ್ ಇಡೊರು. ಇದರೆಲ್ಲ ಕುಕ್ಕರ್ಗ್ ಇಟ್ಚಿತ್ತ್ ಜಂಡ್ ವಿಸಿಲ್ ಬನ್ನೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೀ ಬಂದಾಕೊರು. ಕುಕ್ಕರೆ ವಿಸಿಲ್ ಪೋಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅರ್ಚೆ ಕಾಯತ್ತ್ಗ್ ಇದರೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಯಪಾಟೊನು. (ಚೇಂಬುರೆ ಎಲೆರೆ ಇದೇ ಪೋಲೆ ಕರಿಯಾಕೊಗಾವುರು) ಎಲೆರೆ ಮುನ್ನೊಲ್ ತಂಡ್ ಎಡ್ತ್ ಬಾಡಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕೈಲ್ ಚುರಾಟಿತ್ತ್ ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಕೆಟ್ ಪೋಲೆ ಆಕೊನು. ಇದರೆ ಮುಂಗೆ ಬನ್ನೆ ಪಯರ್ಗ್ ಇಟ್ಚಿತ್ತ್ ಕರಿಯಾಕೊನು.

2. ಯಲ್ತ್ ಗುಜ್ಜೆರೆ ಪೊಡಿ ಕರಿ (ಗಸಿ) :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಯಲ್ತ್ ಗುಜ್ಜೆ, ತ್ಯಾಜ್, ಮೊಲೊವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು, ಜೀರಗ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟೆ, ಉಪ್ಪು, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು, ಕಡ್‌ಗ್, ಎನ್ನೆ 2 ಚಮ್‌ಚ, ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಕಡ್ಲೆ, ಮಣ್ಣುಲ್.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಯಲ್ತ್ ಗುಜ್ಜೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ತರಿಕೊನು ಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಜೀರಗ ಇದರೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲೆ ಬರ್‌ತ್‌ತ್ ಅರ್‌ಕೊನು. ಅರಇಸೊಂತು ಬರಂಬೊ ಜಂಡರಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಚರಾಚೆ ತ್ಯಾಜ್ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ನಾಲಂಜಿ ಚುತ್ತು ತಿರಾಚಿತ್ತ್ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಕಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಗೆ ತನ್ನಿ ಬ್ಯಾರೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಮುರಾಚಿತ್ತ್ (ಒರೊರು ಕಂಡೆ) ಟೊಮಟೆ ಮುರಾಚಿತ್ತ್ ತರಾಚೆ ಗುಜ್ಜೆ ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಕಡ್‌ಲೆ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ಲ್ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. 5,6 ವಿಸಿಲ್ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಲ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಕಡ್‌ಗ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್‌ತುತ್ತು ಅರಾಚಿ ಮಸಾಲೆರೆ ಬೀತೊನು. ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೆಂದೆ ಗುಜ್ಜೆ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಅಡಿ ಮೆಲಾಕೊನು.

3. ಚಕೆಕುರುರೆ ಪೊಡಿ ಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚಕೆಕುರು, ತಗರೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ವಿಟಮಿನ್ ಚೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಕಡ್‌ಗ್ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಎನ್ನೆ ತ್ಯಾಜ್

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಚೊಪ್ಪುರೆ ಆಇತ್ತ್ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ಮುರಿಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮಟೆ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಕೆಕುರುರೆ ಕುತ್ತಿತ್ತ್ ತೋಲ್ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಬೇನೆಂಗ್ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲೆ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್, ಕಡ್‌ಗ್ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಒಗ್ಗರನೆ (ತೂಂಬಿಕ್ಕರೆ) ಕೊಡ್‌ತುತ್ತು ಕಾಇಸೊಂತು ಬರಂಬೊ ಮುರಾಚಿ ಚೊಪ್ಪು ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಚಕೆಕುರು

ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮೆಟ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ಯೆ ತೆಲ್ಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚೊರು. 2 ವಿಸಿಲ್ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಲ್ ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊರು. ವಿಸಿಲ್ ಪೊಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊರು.

4. ಕನಿಲೆರೆ ಸುಕ್ಕ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮುಂಗೆ ಬನ್ನೆ ಪಯರ್ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಕನಿಲೆ 1 ಲೋಟೆ, ನೀರುಲ್ಲಿ 1, ಟೊಮೆಟ 2, ಒಣಾಕ್ ಮೊಲೊವು 5, ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು ಪಾದಿ ಚಮಚ, ಒಗ್ಗರನೆಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ಎನ್ನೆ, ಕಡ್ಗ್, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ತೆಲ್ಲ್ ಮಿಞ್ಚಲ್, ತೆಲ್ಲ್ ಪುಲಿ, ಚರಚಿ ತ್ಯಾಜಿ ಪಾದಿ ಗಡಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ತರಚಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಕನಿಲೆಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ನಂಚಿಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನಾಲ್ಗ್ ಜಂಡ್ ಬಟ ಅದರೆ ತನ್ನಿ ತೂಇತ್ತೆ ಬ್ಯಾರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಜಂಡ್ ಮೂನ್ ನಾಲ್ ಇಜನೆ ಆಕಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕರಿಯಾಕೊಗು ಪರ್ತಾವೊನು ಕರಿಯಾಕರ್ ಮುನ್ನೊಲು ತಂಡ್ ಸುಬೈಗ್ ಪಯರ್ ನಂಚಿಟ್ತ್ ಜಾವುಗು ತನ್ನಿ ಊತಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು (ತುನಿಲ್ ಕೆಟ್ಟಿ ಬೆಚ್ಚಿಂಗುಂ ಆವುರು) ಪಿತ್ಯಾಂಡ್ ನಲ್ಲೆ ಮುಂಗೆ ಬಂತಿಕ್ಕರ್. ಮೊಲೊವು ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ್ ಅರಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ತೊಮೆಟ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕುಕ್ಕರ್ಲ್ ಪಯರ್ ಕಣಿಲೆ ಅರಚಿ ಮೊಲೊವು ಉಪ್ಪು ಮಿಞ್ಚಲ್ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ಯೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಲ್ಕಿತ್ತ್ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಜಂಡ್ ವಿಸಿಲ್ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬಂದಾಕಿ ಬುಡೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೊರಾನ್ತ್ ಚರಚಿ ತ್ಯಾಜಿ ಇಟ್ತ್ಯೆ ತೆಲ್ಲ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಪಯರ್ ಬೇವೊಂಬೊ ತ್ಯಾಜಿ ಇಟ್ಚಿಂಗುಂ ಆವುರು. ಎನ್ನೆಗ್ ಕಡ್ಗ್ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ಯೆ ಒಗ್ಗರನೆ ಇಟ್ತ್ಯೆ ಬೆಂದೆದ್ಗ್ ಬೀತೊನು.

5. ಕಾಯಿ ಚಕ್ಕೆ (ಗುಜ್ಜಿ)ರೆ ಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಾಯಿ ಚಕ್ಕೆ ಗುಜ್ಜಿ, ತ್ಯಾಜಿ, ಮೊಲೊವು, ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು, ತೆಲ್ಲ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ತೆಲ್ಲ್ ಜೀರಗ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಟೊಮೆಟ, ಅಲ್ ಸಂಡೆರೆ ಬಿತ್ತ್ (ಬೇನೆಂಗ್) ಕೊವಲುರೆ ಯರ್ಚಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಗುಜ್ಜೆರೆ ಮುರಾಚಿತ್ತ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಜೀರಗ ಇದ್‌ರಲ್ಲ ತೆಲ್ಲ ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಚೆ ಇಟ್ಪಾತ್ ಅರಾಕೊನು. ತೆಲ್ಲ ಪುಲಿ ಜಂಡರಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲಗೇ ಇಡೊನು.

ಕುಕ್ಕರ್‌ಲ್ ನಂಚಿಟ್ಟಿ ಅಲ್‌ಸಂಡೆರೆ ಬಿತ್ತ ಒರು ನೀರುಲ್ಲಿ ಒರು ಬೆಳುಳ್ಳಿ (ಇಡೀ) ಮುರಾಚಿತ್ತ ಇಡೊನು. ಮುರಾಚೆ ಗುಜ್ಜೆ ತೊಮೆಟೆ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮೂನ್ ನಾಲ್ ವಿಸಿಲ್ ಆಕಿ ಬಂದಾಕೊನು. ಕೊವ್‌ಲುರೆ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅದರೆ ಯರ್ಚಿ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಯರ್ಚಿ ಎಡ್‌ತ್‌ಲೆಂಗುಂ ಆವುರು ಚಿಪ್ಪಿರೊಟ್ಟಿಗೆ ಇಡ. ಮಕ್ಕ ತಿನ್ನೊಂಬೊ ಮುಲ್‌ಚೆರಂಡ ಚೆಂತ್ ಯರಾಚಿ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಇಡರೆ)

ಅರಾಚೆ ಕಾಯತ್ತಾಗ್ ಬೆಂದೆ ಗುಜ್ಜೆ ಕೊವ್‌ಲ್ ಬೆಂದೆ ತನ್ನಿ ಕೊವ್‌ಲೆ ಯರಾಚಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪಾತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. ಕರಿ ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ನಡು ನಡು ಕೈಲ್ ಇಟ್ಪಾತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು.

6. ಉಪ್ಪುಲಿಟ್ಟೆ ಚೊಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಾಯಿ ಚಕ್ಕರೆ ಚೊಲೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಚಕೆಕುರು ಎಲ್ಲ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಒತ್ತರೆ ಆಕೊನು. ಒನ್‌ಕ್ ಭರಣಿಗ್ ಈ ಚೊಲೆ ಇಟ್ಪಾತ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪಾತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತನ್ನಿರೆ ಪಸೆ ತಾಗ್‌ಬಾಟೊಗು ತೀರ. ತನ್ನಿಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪಾತ್ ನಲ್ಲೆ ತುಲ್ಲು ಬಾಟಿತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಭರಣಿಗ್ ಬೀತೊನು. ಕರಿ ಆಕೊಂಬೊ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ತನ್ನಿಲ್ ನಂಚಿಟ್ಟಾತ್ ಕಡ್‌ಲೆ ಇಟ್ಪಾತ್ ಗಸಿ ಆಕೊನು.

7. ಕಚ್ಚಂಬರ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೋರು, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಕೆಕ್ಕರಿಜೆ, ಉಪ್ಪು, ಟೊಮೆಟೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ : ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಮುರಾಚಿತ್ತ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪಾತ್ ಮೋರು ಬೀತೊನು. ಮೋರು ಇನ್ನೆಲ್ಲೆಂಗ್ ಲಿಂಬೆ ಪುಲಿಯೊನು.



VIII

ಕೋಲಿ ಕರಿ

1. ಕೋಲಿ ಮಸಾಲೆ ಕಕ್ಕ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ : ಕೋಲಿ, ಉದ್ದತ್ತೆ ಮೊಲೊವು, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಇಂಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಟೊಮಟೆ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಲಿಂಬೆ, ಉಪ್ಪು, ನೈ, ಮಣ್ಣಲ್.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೊಲೊವುಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಒರು ಕಂಡೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಂಡ ಕಂಡ ಅರಾಕೊನು. ಕೋಲಿ ಒತ್ತರೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಲ್‌ಗಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮಟೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬೆಕ್ಕೊನು (ಮುರಾಚಿತ್ತ) ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಪೇಸ್ತ್ ಆಕೊನು.

ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬಾಡಿಯೋಂತು ಬರಾಂಬೊ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಪೇಸ್ತ್ ಇಟ್ವೆ ಅಡಿಮೇಲಾಕೊನು. ಕಲ್‌ಗೆ ಕೋಲಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. (ಉಪ್ಪು ಇಡೊಗುಂಡು) ಅರಾಚೆ ಮೊಲೊವು ಮಸಾಲೆ ಅದಕ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮುರಾಚೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಬತ್ತಬಾಟೊನು.

2. ಕೋಲಿ ಸುಕ್ಕ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೋಲಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ತೊಮಟ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಜೀರಗ ತ್ಯಾಚೆಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಲಿಂಬೆ ನೈ

ಮಸಲೆ ಅರ್ಕೊಗು :

ಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಜೀರಗ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಬರ್‌ಕೊನು. ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಇಂಜಿ ಪೇಸ್ತ್ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬರ್‌ತೆ ಮೊಲೊವು ಸಾಮಾನೆಲ್ಲ ಪೊಡಿಕೊನು ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮಟೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಮುರ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಯಡ್‌ತಾಗ್ ಜಂಡ್ ಚಮ್‌ಚ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಳೊಂತು ಬರ್‌ಂಬೊ ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಬಾಡ್‌ಬಾಟೊನು. ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ತೆಲ್ಲ ಕಮ್ಮನೆ ಬಂಡೆ ತೋಲು ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಕಲ್‌ಗಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಕೋಲಿ ಇಡೊನು. ಉಪ್ಪು ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚರ್‌ಚಿ ತ್ಯಾಜ್ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಮುರ್‌ಚಿತ್ತಟ್ತ್‌ತ್ ತನ್ನಿ ಆರ್‌ರೆ ತೋಲು ತೀ ಮಲ್ಲೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

3. ಕೋಲಿರೆ ಪಚ್ಚಿ ಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೋಲಿ 1, ನೀರುಲ್ಲಿ 2, ಟೊಮಟೆ 2, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 50 ಗ್ರಾಂ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ, ಮಜ್ಜಲ್, ತ್ಯಾಜ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಅರೆ ಚಮ್‌ಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪುರೆ 2 ಎಗ್ಗೆ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಲಿಂಬೆ

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ತೆಲ್ಲ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು, ತ್ಯಾಜ್‌ಒರು ಗಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಅರ್‌ಕೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪುಂ ಇಡೊನು.

ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಬಾಡಿಯೊಂತು ಬರ್‌ಂಬೊ ಉಪ್ಪು ಮಜ್ಜಲ್ ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಕಲ್‌ಗೆ ಕೋಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಕುತ್ತಿತ್ತ ಇಡೊನು. ಕೋಲಿ ಬೆಂದೊಂತು ಬರ್‌ಂಬೊ ಅರ್‌ಚಿ ಮಸಾಲೆ ಬೀತಿತ್ತ ಪ್ಯಪಾಟೊನು. ಬಿರಿಯಾನಿಗ್ ಆಯೆಂಗ್ ಬತ್ತ್ ಬಾಟಿತ್ತ ಗಸಿ ಪೋಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ತ್. ಕುಷ್ಕ ನೈ ಚೋರ್‌ಗಾಯೆಂಗ್ ಚಾರ್ ಪೋಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ತ್.

4. ಇಡೀ ಕೋಲಿ ನೂರ್‌ಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒರು ಕೋಲಿ, 2 ನೀರುಲ್ಲಿ, 2 ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಪಾದಿ ಚಮ್‌ಚ, ಟೊಮೆಟ 1, ಉಪ್ಪು, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್, ಮಣ್ಣುಲ್, ಎನ್ನೆ, ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಜಂಡ್ ಮುಟ್ಟೆ, ಲಿಂಬೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಇಡೀ ಕೋಲಿರೆ ಚಂದ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಮಣ್ಣುಲ್ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ಪೇಸ್ತ್ ಪೊಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಕೋಲಿಗ್ ತೋತಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಣ್‌ಕೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಟೊಮೆಟ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಟ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಮುಟ್ಟೆರೆ ನಾಲ್ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ್ ಅದ್‌ಕ್ (ಮಸಲೆಗ್) ಇಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇದ್‌ರೆಲ್ಲ ಕೋಲಿರೆ ಬಯ್‌ತ್‌ರೆ ಉಲ್‌ಗ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ತೂಸಿಗ್ ನೂಲಿಟ್ತ್ ತುನ್ನೊನು. (ತೂಸಿರೆ ಜಾಗ್‌ರೆತ್‌ಲ್ ಎಡ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊಗು ಮರ್‌ಕಂಡ) ಗರಂ ಮಸಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ (ಬೇನೆಂಗ್ ಚೋಪು ರಂಗ್) ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಕೋಲಿರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ಪೊರಟಿತ್ತ್ ಅರೆಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಬನಲೆಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ತೆಲ್ ನ್ಯಾರ ಕಾಯಿಕೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಓವನ್‌ಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ತೀರೆ ಕನಲ್‌ಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ ತಿನ್ನೊಂಬೊ ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ತೊಲ್‌ಚಿತ್ತ್ ತಿನ್ನೊನು.

5. ಕೋಲಿ ಮಸಾಲೆರೆ ಗುಬ್ಬುಸ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಅರೆಕಿಲೊ ಕೋಲಿರೆ ಯರ್ಚಿ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಅರಾಚೆದ್ 4, 5 ಚಮ್‌ಚ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ, ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಒರು ಚಮ್‌ಚ, ನೀರುಲ್ಲಿ 4, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೋಪು, ಮಣ್ಣುಲ್ ಪೊಡಿ, ಬಟಾಟೆ 3,

ಬೀಇ ನಾಲ್ ಚಮ್‌ಚ, ಉಪ್ಪು, ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಮುಟ್ಟೆ 8 ಪಚ್ಚೆ
ಮುಟ್ಟೆ 4, ಗುಬ್ಬುಸ್ 1, ನೈ 2 ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೋಲಿರೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ್ ಯರ್ಚಿ ಎಡ್‌ತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೂರು. ಅದ್‌ಕ್ ಲಿಂಬೆ ಬೀಇ ಇಟ್ತ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಮಿಸ್ಕಿಲ್ ಅರ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೂರು. ಬಟಾಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಇರ್‌ಕೂರು. ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಮುಟ್ಟೆರೆ ಒರು ಮುಟ್ಟೆರೆ ಆರ್ ಕಂಡ (ಉದ್ದತ್ತ್‌ಗ್) ಆಕೊನು. ಅದೇ ಪೋಲೆ ಎಲ್ಲ ಮುಟ್ಟೆರೆ (ಬೆಂದೆದ್‌ರೆ ಮಾತ್ರ) ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೂರು. ಪಚ್ಚೆ ಮುಟ್ಟೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಕಲ್‌ಕಿ ಬೆಕ್ಕೂರು. ಗುಬ್ಬುಸ್ ಪೂಡ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೂರು. ಬನಲೆಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ತ್ ಕ್ಯಾಕೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಅರ್‌ಚೆದ್ ಪಿನ್ನೆ ಮಿಞ್ಲಲ್ ಉಪ್ಪು ಅರ್‌ಚೆ ಕೋಲಿ ಇರ್‌ಕೆ ಬಟಾಟೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಇಲ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೂನು. ಇದ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೊಂತು ಬರೊಂಬೊ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಎಡ್‌ತ್ತ್ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಮುಟ್ಟೆರೆ ಒರು ಕಂಡ ಎಡ್‌ತ್ತ್ ಆಕೆ ಉಂಡೆರೆ ಇದ್‌ಕ್ ಪೊಯ್ಯೊರು. ಉದ್ದತ್ತ್‌ಲೇ ಇಕ್ಕಟ್ಟೆ (ಮುಟ್ಟೆ ಉಲ್‌ಗ ಮಸಲೆ ಉಂಡೆ ಪರ್‌ತ್ ಬರುಂಪೋಲೆ) ಇದ್‌ರೆ ಕಲ್‌ಕೆ ಮುಟ್ಟೆಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ್ ಪೂಡ್‌ಚಿ ಗುಬ್ಬುಸ್‌ರೆ ಪೊಡಿಕ್ ಪೊರ್‌ಟಿತ್ತ್ ಕಾಇ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಕ್ಯಾಕೊರು.

6. ಗುಬ್ಬುಸ್ ಕಲ್ತಪ್ಪ ಜೋಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗುಬ್ಬುಸ್ 8 ಕಂಡ, ಮುಟ್ಟೆ 2, ಪಾಲ್
ಪಾದಿ ಲೋಟೆ.

ಮಸಾಲೆಗ್ ಸಾಮಾನ್

ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಕೋಲಿರೆ ಯರ್ಚಿ, (ಮುಲ್ಲು ಎಡ್‌ತ್ತ್ ಇಕ್ಕೊನು) ಒರು ಲೋಟೆ,
ನೀರುಲ್ಲಿ 2, ಟೊಮೆಟ 2, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒರು ಚಮ್‌ಚ, ಮುರ್‌ಚೆ
ಕಾಯಿ ಮೊಲೊವು 2, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಪಾದಿ ಲೋಟೆ ಗರಮ್ ಮಸಾಲೆ
ಪೊಡಿ ನೈ 5 ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಗುಬ್ಬುಸ್ ಮುಟ್ಟೆ ಪಾಲ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ತ್ ಮಿಸ್ಕಿಲ್ ಅರ್‌ಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ

ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು ತೆಲ್ಲ ನೀರುಲ್ಲಿ (ಬೇನೆಂಗ್) ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಲ್ಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಬರು ಯಡ್ತಾಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ತೆಲ್ಲ ಚೋಪಾಂಬೊ ಟೊಮೆಟ ಇಡೊನು. ಅದ್ ಬಾಡೊಂಬೊ ಇಂಜಿ ಪೇಸ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು ಗರಮ್ ಮಸಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು. ಮುಲ್ಲು ಎಡ್ತೆತ್ತ ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಕಂಡಾಕೆ ಕೋಲಿರೆ ಇಡೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಅಡಿ ಮೆಲಾಕಿತ್ತ ತನ್ನಿ ಬತ್ತ ಬಾಟೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್ ಮಸಾಲೆ ನಲ್ಲೆ ಒಡ್ಚೆ ಪೋಲೆ ಆವೊನು.

ಕಾವಲಿ ಕಾಯೊಗ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್ಕ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಅರಾಚೆ ಬ್ರೆಡ್ (ಗುಬ್ಬೂಸ್) ಇಟ್ವೆತ್ತ ಇಡೀಕ್ ಪರತೊನು. ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕೊನು. ಅಡಿ ಕಾಇೊಂತು ಬರಾಂಬೊ (ಚೋಪು ತೆಲ್ಲ) ಕವುತಿಡೊನು. ಅದ್ ಮೇಲ್ಗ್ ಮಸಾಲೆರೆದ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಆದ್ಯ ಅರಾಚೆ ಗುಬ್ಬೂಸ್ ಬೀತೊನು. ಮೇಲ್ಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಕವತಿಟ್ಟ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ತೆಲ್ಲ ಚೋಪು ಆವುರೆ ತೋಲು ಕಾಯಿಕೊನು. (ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್) ಕಾಇೊಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೇನಾಯೆ ಸೈಸ್ಲ್ ಮುರಾಚಿತ್ತ ತಿನೊನು.

7. ಗುಬ್ಬೂಸ್ ಪಿಂಡಿ ಮಸಾಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗುಬ್ಬೂಸ್ 7,8 ಕಂಡ, ಜೀರಗ ತೆಲ್ಲ, ಬಟಾಟೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಬಟಾಣಿ 100 ಗ್ರಾಂ, ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿ 200 ಗ್ರಾಂ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮೆಟ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ, ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಪೇಸ್, ಉಪ್ಪು, ಮಿಞ್ಜಲ್.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೊಡಿಕ್ ಉಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆ ಕಲ್ಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬಟಾಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ಇಾರಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಬಟಾಟೆ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಎಡ್ತಾಗ್ ಬರು ಚಮಾಚೆ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಬಾಡ್ಬಾಟೊನು. ಟೊಮೆಟ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬೆಂದೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಅರಾಚೆ ಪೇಸ್ ಬೆಂದೆ ಬಟಾಣಿ ಬಟಾಟೆ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ಮಿಞ್ಜಲ್ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಉಪ್ಪು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿ ತನ್ನಿರೆ ಪಸೆ ಇಲ್ಲಾತೆ ಪೋಲೆ ಬತ್ತಬಾಟೊನು. (ಕೈಲ್ ಉಂಡೆ ಕೆಟ್ಟೊಗು ಬರನು) ಇದಾರೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಗುಬ್ಬೂಸ್ ಅರಾಗ್

ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ತನ್ನಿಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ್ ಪುಲಿಯೊನು ಇದಾರೆ ನಡುಲ್ ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಮೆಲ್ಲೆ ಮುದ್ದೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಬಂದಾಕೊನು. ಕಲ್‌ಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಕಡಾಲೆರೆ ಪಿಟ್ವಾಗ್ ಇದಾರೆ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ್ ಕಾಇಸಿ ಎನ್ನೆಲ್ ಚೋಪು ಕಾಯಿಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್.

8. ಕೋಲಿ ಕಾಚಿದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೋಲಿ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ವ್, ಲಿಂಬೆ ಮುಟ್ಟಿ, ಕಬಾಬ್ ಪೊಡಿ, ತ್ಯಾಚೆಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಕೊಗು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಲ್‌ಗೆ ಕೋಲಿರೆ ತನ್ನಿಯೆಲ್ಲಾ ಅರಿಯೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಲ್‌ಕೆ ಮುಟ್ಟೆಗ್ ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ವ್ ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಕಬಾಬ್ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ್ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಒರುಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಾಇಸಿ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಚಿತ್ತ್ ಎಡ್‌ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್ (ಕಬಾಬ್ ಪೊಡಿ ಇನ್ನೆಲ್ಲೆಂಗ್ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ಮಸಲೆ ಪೊಡಿ ಮಜ್ಜಾಲ್ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಟಂಗಾಯಿತ್).

9. ಕಾಚಿ ಕೋಲಿ ಮಸಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒರು ಕಿಲೊ ಕೋಲಿ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಒನ್ನರೆ ಚಮ್‌ಚ , ಮಜ್ಜಾಲ್ ಪೊಡಿ, ಲಿಂಬೆ, ಮುಟ್ಟಿ 2, ನೀರುಲ್ಲಿ 3, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಅಂಜಿ, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು 2 ಎಗ್ಗೆ, ಇಂಜಿ, ಸಾಸ್ ಒರು ಚಮ್‌ಚ, ಉಪ್ಪು ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ (ತ್ಯಾಚೆನ್ನೆ).

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೋಲಿ ಮುರಾಚಿ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಲಿಂಬೆ ಉಪ್ಪು ಮಜ್ಜಾಲ್ ಪೊಡಿ ಮುಟ್ಟಿ, ಅರೆ ಚಮ್‌ಚ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಕೋಲಿಗ್ ಪೊರಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅರೆಗಂಟೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಎನ್ನೆಗಿಟ್ವೆ ಕಾಯಿಕೊನು. (ಚಮ್‌ ಕಾಯಿಕ್‌ರಲ್ಲ). ಅಗಾಲತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಮುರಾಚಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಾಇಸಿಂತು ಬರಾಂಬೊ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಂಜಿ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಸಾಸ್ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ್ ಅರೆ ಕಾಚಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಕೋಲಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ್

ತೆಲ್ಲ ನ್ಯಾರ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

10. ಕೋಲಿ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಮಸಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೋಲಿ ಒರು ಕಿಲೊ, ನೀರುಲ್ಲಿ 1, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಒರು ಚಮ್ ಚ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 3, ಮಿಲ್ಲಲ್, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು 2 ಎಗ್ಗೆ, ಲಿಂಬೆ ಪಾದಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೀರುಲ್ಲಿ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕೋಲಿ ಕಲ್ಗಿತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬ್ಯಾರ ಸಾಮಾನ್ ತೆಲ್ಲಾ ಅರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಜಂಡ್ ಚಮ್ ಚ ನೈ ಬೀತಿತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ಕಲ್ಗೆ ಕೋಲಿರೆ ಇಟ್ವೆತ್ ತೆಲ್ಲ ಕಾಯಿಕೊನು ಇದ್ಕ್ ಉಪ್ಪು ಅರಾಚಿ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ ತನ್ನಿ ಬತ್ತಬಾಟೊನು.

11. ಕೋಲಿ ಮಸಾಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೋಲಿ ಒರು ಕಿಲೊ, ನೀರುಲ್ಲಿ 6, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 6 ಎಸಲ್, ಕಸ್ಕಸ್ ಒರು ಚಮ್ ಚ, ಮಿಲ್ಲಲ್ ಪಾದಿ ಚಮ್ ಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪೊಡಿ 1 ಚಮ್ ಚ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 1 ಚಮ್ ಚ, ಜೀರಗ 1 ಚಮ್ ಚ, ಅರಾಂಪು 4, ಕೆತ್ತೆ ತೆಲ್ಲ, ಟೊಮೆಟ 6, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು 1 ಚಮ್ ಚ, ಉಪ್ಪು, ನೈ 5 ಚಮ್ ಚ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೋಲಿ ಕಲ್ಗಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲೆ ಸಾಮಾನ್ ತೆ ಅರಾಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಮುರಾಚಿತ್ ಮಸಾಲೆಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ ಅರಾಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ತರಿ ತರಿ ಇಕ್ಕೊಂಬೊಮೆ ಟೊಮೆಟ ಇಟ್ವೆತ್ ಅರಾಕೊನು.

ನೈ ಕಾಚಿತ್ ಅದ್ಕ್ ಅರಾಚಿ ಮಸಾಲೆರೆ ಇಟ್ವೆತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ ನಲ್ಲೆ ಬೆರಗೊನು. ಕಾಗಂಟೆ ಬೆರಗೇಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮಸಾಲೆ ಕಾಪಿ ರಂಗ್ ಬಂಡ್ ಐಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಲ್ಗಿ ಬೆಚ್ಚೆ

ಯರ್ಚಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಲೆ ತೆಲ್ಲ ನ್ಯಾರ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಪಿನ್ನೆ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಕೋಲಿ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಅಡಿಕ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಆಯಲಾಕೊನು. ಚಪಾತಿ ಪತ್ತರ್ಗ ಇದ್ ನಲ್ಲಾವುರು.

12. ಕೋಲಿರೆ ಕಬಾಬ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೋಲಿರೆ ಯರ್ಚಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಬಟಾಟೆ, ಲಿಂಬೆ, ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್, ನೈ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೈಲ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಚಿತ್ತ ಕೋಲಿರೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕೆದ್ ಇಡೊನು. ಉಪ್ಪು ಮಸಾಲೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಲೆ ತನ್ನಿ ಬತ್ತರೆ ತೋಲು ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬಟಾಟೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್ತೆ ಬ್ಯಾಪಾಟೆತ್ತ ಇರ್ಕೊನು. ಇದ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಯರ್ಚಿ ಮಸಾಲೆಗ್ ಇಟ್ಲೆ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಸರಿ ಇಟ್ಲೆ 1 ಚಮ್ ಚ ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ತನ್ನಿ ಬತ್ತಬಾಟೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆ ಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಒತ್ತಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ (ಚಪ್ಪಟಿ) ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಸಜ್ಜಿಗ್ ಈ ಉಂಡೆರೆ ಪೂರಾಟಿತ್ತ ಕಲ್ಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಮುಟ್ಟಿಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಣ್ ಕಾವಲಿಗ್ ಎನ್ನೆ ತೆಲ್ಲ ಬೀತಿತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು

13. ಕೋಲಿರೆ ಚಾರ್ :

ಬೇನಾಯೊ ಸಾಮಾನ್ - ಕೋಲಿ ಒರು ಕಿಲೊ, ತ್ಯಾಚಿ ಪಾದಿ ಗಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ 1 ಚಮ್ ಚ, ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು ಪಾದಿ ಚಮ್ ಚ, ಕೆತ್ತೆ ಜಂಡ್ ಕಂಡ, ಅರಾಂಪು 4, ನೀರುಲ್ಲಿ 2, ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ 7 ಅರಿ, ಇಂಜಿ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಟೊಮಟೆ 3, ಲಿಂಬೆ ಪಾದಿ, ಉದ್ದ (ಚೋಪು), ಮೊಲೊವು, ನೈ, ಮಜ್ಜೆಲ್ ತೆಲ್ಲ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಮೊಲೊವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು, ತ್ಯಾಚಿ ಇಟ್ಲೆ

ಬರ್‌ಕ್‌ರೊ. ಇದ್‌ಕ್‌ ಕೆತ್ತೆ ಅರಾಂಪು, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಇಂಜಿ ಇಟ್ವೆತ್ತೆ ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಅರ‌ಕೊರು. ಯಡತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕ್‌ರೊ, ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ವೆತ್ತೆ ಬಾಡ್‌ಬಾಟ್‌ರೊ, ಕೋಲಿ ಮಿಡ್ಲೆ ಲಿಂಬೆ ತನ್ನಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತೆ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊರು, ಬೆಂದಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅರ‌ಚೆ ಕಾಯ ಬೀತಿತ್ತೆ ಪಯ್‌ಪಾಟೊರು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಮುರ‌ಚಿತ್ತೆ ಇಡೊರು.

14. ಕೋಲಿ ನಲ್ಲೆಮೊಲವುಲ್ ಕಾಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೊ ಸಾಮಾನ್ - ಕೋಲಿ ಒರುಕಿಲೊ, ಮುಟ್ಟೆ-2, ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ ಜಂಡ್ ಚಮ‌ಚ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲವುರೆ ಪೊಡಿ ಒರು ಚಮ‌ಚ, ಉಪ್ಪು ಕ್ಯಾಮೊಲವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಪುದೀನ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಅರ‌ಚೆ ಪೇಸ್ತ್ ಜಂಡ್ ಚಮ‌ಚ, ಆರೋಟ್ ನಾಲ್ ಚಮ‌ಚ, ಸೋಯಾಸಾಸ್ ಒರು ಚಮ‌ಚ, ಎನ್ನೆ ಕ್ಯಾಕೊಗು (ತ್ಯಾಚೆಕ್ಲೆ).

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೋಲಿರೆ ಮುರ‌ಚಿ ಕಲ್‌ಗಿ ಬೆಕ್ಕೊರು, ಅದ್‌ಕ್ ಅರ‌ಚೆ ಪೇಸ್ತ್, ಉಪ್ಪು ನಲ್ಲೆಮೊಲವುರೆ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ವೆತ್ತೆ ತುಲ್ಲು ಬಾಟೊರು. ಅದರೆ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬುಡೊರು, ಅದರೆ ಕೋಲಿರೆ ಕಂಡ ಎಡತ್‌ತ್ ಬ್ಯಾರೆ ಬೆಕ್ಕೊರು, ಆ ಬೆಂದೆ ತನ್ನಿಗ್ ಆರೋಟ್ ಮುಟ್ಟೆ ಇಟ್ವೆತ್ತೆ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತೆ (ಮಂದ ಇಕ್ಕೊನು) ಬೆಕ್ಕೊರು. ಬೆಂದೆ ಕೋಲಿರೆ ಅದ್‌ಕ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತೆ ಕಾಇಚೆ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತೆ ಕ್ಯಾಕೊರು.





IX

ರೋಲ್

1. ಕೋಲಿರೆ ರೋಲ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೋಲಿರೆ ಯರ್ಚಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟ
3, ಗರಂ ಮಸಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ, ನೈ, ಮೈದ, ಮಇಳ್ಳಲ್, ಉಪ್ಪು, ಮುಟ್ಟೆ,
ರಸ್ಕರೆ ಪೊಡಿ, ಇಂಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್,
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಕೋಲಿಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ ಯರ್ಚಿ ಎಡ್ತ್ತ್ (ಚಿಕ್ಕಿತ್) ಚೆರಿಯೆ
ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೆಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ
ಕಾಇೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ವೆತ್ ಬಾಡ್ ಬಾಟಿತ್ ಉಪ್ಪು ಮಇಳ್ಳಲ್
ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಪೇಸ್ಟ್ ಇಟ್ವೆತ್ ಕೋಲಿರೆ ಯರ್ಚಿ ಗರಂ
ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ ತನ್ನಿರೆ ಪಸೆ
ಬತ್ತೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ವೆ ಮೈದತ್ತ್ಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ ಕಲ್ಕಿತ್
ಕಾವಲಿಗ್ ತೆಲ್ ಬೀತಿತ್ ಪರಾತೊನು. ತೆಲುಪುರೆ ಅಪ್ಪ ಕಾಯಿಕೊನು. ಕಾಚೆ
ಅಪ್ಪತ್ತ್ಗ್ ಯರ್ಚಿರೆ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ ಅರ್ಗೆಲ್ಲಾ ಮಡ್ಕಿತ್ ಬಂದಾಕೊನು.
ಮುಟ್ಟೆಗ್ ತೆಲ್ ಉಪ್ಪು ನೆಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ ಕಲ್ಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ರಸ್ಕ
ಪೊಡ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮಸಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ ಬಂದಾಕೆ ಅಪ್ಪತ್ತೆ ಕಲ್ಕೆ ಮುಟ್ಟೆಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್
ರಸ್ಕರೆ ಪೊಡಿಲ್ ಪೊರಾಟಿತ್ ಕಾಇೊ ಕಾವಲಿಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ ಕ್ಯಾಕೊನು. ಕಾವಲಿಲ್
ಪಿಡಿಕ್ರತ್ತರೆ ಅಪ್ಪ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ ಕ್ಯಾಕೊನು.

2. ಕೇಬಿಜರೆ ಎಲೆರೆ ರೋಲ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೇಬಿಜತ್ತೆ ಎಲೆ (ತೋಲ್ಚೆದ್) ಕೋಲಿರೆ ಎರ್ಚಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಇಂಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಪೇಸ್ಪ್, ಮಇಲ್ಲಲ್, ಬಟಾಣಿ ಕಡ್ಲೆ, ಟೊಮಟ, ನೈ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಲಿಂಬೆ ಉಪ್ಪು

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೇಬಿಜತ್ತೆ ಎಲೆ ಎಡ್ತತ್ ಬೆಚ್ಚ ತನ್ನಿಲ್ ನಂಚಿಡೊನು. ಕೋಲಿ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತೆ ಯರ್ಚಿ ಎಡ್ತತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬಟಾಣಿ ಕಡ್ಲೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತತ್ ತೆಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಚಿತ್ತೆ ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ಪತ್ತೆ ಬಾಡ್ಬಾಟೊನು. ಉಪ್ಪು ಬೆಂದೆ ಬಟಾಣಿ, ಪೇಸ್ಪ್, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಮಇಲ್ಲಲ್, ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ, ಯರ್ಚಿ ಎಡ್ತೆ ಕೋಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪತ್ತೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತೆ ತನ್ನಿ ಬತ್ತೆಬಾಟೊನು. (ಪಚ್ಚೆ) ನೀರುಲ್ಲಿ ಮುರ್ಚಿತ್ತೆ ಇಡೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ಪತ್ತೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತೆ ಬಾಡಿತ್ತುಲ್ಲೆ ಕೇಬಿಜತ್ತೆ ಎಲೆಕ್ ಇಟ್ಪತ್ತೆ ಉರೂಂಟು ಮಡ್ಕೊನು. ಅಜನಮೇ ತಿನ್ನೊಗು. ಅದಲ್ಲೆಂಗ್ ಚಪಾತಿರೆ ಉಲ್ಗತ್ತೆ ಇದಾರೆ ಇಟ್ಪತ್ತೆ ಉರೂಂಟು ಚುತ್ತೊನು. ತಿನ್ನೊಗು ಕೊಡ್ಕೊನು.

3. ಕೋಲಿ ರೋಲ್ :

ರೋಲ್ ಪಟ್ಟಿಗ್ ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ 1 ಕಾಲ್ ಕಪ್, ಮುಟ್ಟೆ 1, ಉಪ್ಪು, ಸೋಡ್ತೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್, ತನ್ನಿ ತೆಲ್.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದ ಗಾಲ್ಚಿತ್ತೆ ಉಪ್ಪು ಸೋಡ್ತೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ ತನ್ನಿಲ್ ಕಲ್ಕಿತ್ ಮೈದತ್ತೆಗ್ ಬೀತಿತ್ತೆ ಮುಟ್ಟೆ ಬೀತಿತ್ತೆ ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ಪೆ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಅರೆಗಂಟೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಚಪಾತಿರೆ ಕನಿಕೆ ತೆಲುಪುಲು ಪರ್ತಿತ್ತೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ಚೌಕ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇದುವೆ ರೋಲ್ ಪಟ್ಟಿ (ರೋಲ್ ಪಟ್ಟಿ ಆಕಿತ್ತೆ ಪ್ರಿಡ್ಜಿಲ್ ಬೆಚ್ಚೆಂಗುಂ ಆವುರು)

ರೋಲ್‌ಗ್ ನೊರಕೊಗು ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್

ಕೋಲಿರೆ ಯರ್ಚಿ (ಮುಲ್ಲು ಇಲ್ಲಾತದ್) 200 ಗ್ರಾಂ, ಸಪೂರ ಮುರ್ಚಿ ನೀರುಲ್ಲಿ 1, ಬೆಲಿಯೆ ಮೊಲೊವು 1, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 2, (ಮುರ್ಚೆದ್) ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಕಾರ್ನ್‌ಪೋರ್ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಚಿಲ್ಲಿ ಸಾಸ್ 1 ಚೆರಿಯೆ ಚಮ್‌ಚ, ಎನ್ನೆ 2 ಚಮ್‌ಚ, (ಚೆರಿಯೆ) ಮೈದ 1 ಚೆರಿಯೆ ಚಮ್‌ಚ, ಮಿಡ್ಲಲ್ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ್.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೋಲಿರೆ ಒರು ಬೊಲ್‌ಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೆಲ್ಲ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮೈದ ಕಾರ್ನ್‌ಪೋರ್ ಮಿಡ್ಲಲ್ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಲಕೊನು. ಪ್ರೆಪ್ಪಾನ್ (ತವ)ಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ ಕೋಲಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಪ್ರೆಪ್ಪಾನ್ (ತವ)ಲ್ 2 ಚೆರಿಯೆ ಚಮ್‌ಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಯೊಂಬೊ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಇಂಜಿ ಪೇಸ್ತ್ ಬೆಲಿಯೆ ಮೊಲೊವು (ಮುರ್ಚೆದ್) ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ಸಾಸ್ ಬೀತಿತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬುಡೊನು. ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಕೋಲಿರೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮಿಕ್ಸ್ ಆಕೊನು.

ಇದರೆ ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ರೋಲ್‌ಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಉರ್‌ಟಿತ್ತ (ಮಡ್‌ಕಿತ್ತ) ಅರ್‌ಗ್‌ಗ್ ತನ್ನಿ ತಾಗ್‌ಬಾಟಿತ್ತ ಪತ್ತಬಾಟಿತ್ತ ಎನ್ನೆಗಿಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು.

4. ಗುಬ್ಬೂಸ್ ರೋಲ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಯರ್ಚಿ ಅರೆ ಕಿಲೊ, ಗುಬ್ಬೂಸ್ 8, ಮುಟ್ಟೆ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಇಂಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ನೈ, ಬಟಾಟೆ ಕಾಲ್‌ಕಿಲೊ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆ ತೋಲು ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ವ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಯರ್ಚಿ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬನಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ (ನೈ) ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಬಾಡ್ ಬಾಟಿತ್ತ ಟೊಮೆಟ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಪೇಸ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಪೊಡಿ ಮಿಡ್ಲಲ್ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬೆಂದೆ ಯರ್ಚಿ ಇಡೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ವೆತ್ತ ಇರ್‌ಕೆ

ಬಟಾಟೆ ಇಡೊನು ಎಲ್ಲಾ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಇಲ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊರು. (ತೊಂದರೆ ಯಡತ್‌ಲ್ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ತುನಿ ಬಿರಚಿತ್ತ) ಗುಬ್ಬೂಸರೆ ಸೆಕೆ ಬರ್‌ಬಾಟೊನು. ತೆಲ್ಲ ಅದರೆ ಎಡತ್‌ತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆವುರೆದಕ್ ಮುನ್ನೊಲು ಪತ್ತರೆ ಮನೆಕ್ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ಮೆಲ್ಲೆ ಒತ್ತೊನು (ಜೋರು ಒತ್ತುರಲ್ಲ) ಅದಕ್ ಮಸಲೆ (ಯರ್ಚಿರೆ) ಇಟ್ತ್‌ತ್ತ ಬಂದಾಕೊನು. ಕಲ್‌ಕೆ ಮುಟ್ಟಿಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಣ್ ಕಾವಲಿಗ್ ನೈ (ಎನ್ನೆ) ಬೀತಿತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

5. ಕೀಮ ಕೋಪ್ಪ ಕರಿ : (ಯರ್ಚಿರೆ ಬೋಲ್)

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - (ಯರ್ಚಿರೆ ಬೋಲ್ - ಮೀಟ್ ಬಾಲ್)
 ಆಕೊಗು ತರಚಿ ಯರ್ಚಿ ಅರೆ ಕಿಲೊ (ಮುಲ್ಲು ಇಲ್ಲಾತೆದ್, ಕೀಮ),
 ನೀರುಲ್ಲಿ 1 ಬೆಲಿಯದ್, ಇಂಜಿ 20 ಗ್ರಾಂ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 15 ಎಸಲ್,
 ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 4, ಎನ್ನೆ ಪಾದಿ ಕೊಂಡೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪೊಡಿ
 ವನ್ನರೆ ಚಮಚ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಒನ್ನರೆ ಚಮಚ, ಗರಂ
 ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ಪಾದಿ ಚಮಚ, ಮೋರು 2 ಚಮಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ
 ಚೊಪ್ಪು ಮುರಚಿದ್ 2 ಚಮಚ, ಮುಟ್ಟಿ 1, ಉಪ್ಪು ಬೇನಾಯತ್ತರೆ.

ಕರಿ (ಗ್ರೇವಿ) ಆಕೊಗು ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್

ನೀರುಲ್ಲಿ ಬೆಲಿಯದ್ 2, ಇಂಜಿ 15 ಗ್ರಾಂ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 10 ಎಸಲ್, ದಾಲ್ಚಿನಿ ಎಲೆ,
 ಎಲ್ಲರಿ, ಕೆತ್ತೆ, ಟೊಮಟೆ 2, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪೊಡಿ 1 ಚೆರಿಯೆ ಚಮಚ, ಜೀರಗ
 ಪೊಡಿ ಚೆರಿಯೆ 1 ಚಮಚ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಒನ್ನರೆ ಚಮಚ, ಜೀರಗ ಪೊಡಿ
 ಚೆರಿಯೆ 1 ಚಮಚ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಒನ್ನರೆ ಚಮಚ, ಮಣ್ಣುಲ್ ಪೊಡಿ 1
 ಚೆರಿಯೆ ಚಮಚ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ಕಾಲ್ ಚಮಚ, ತನ್ನಿ 1 ಮುಕ್ಕಾಲ್
 ಕಪ್, ಉಪ್ಪು.

ಯರ್ಚಿರೆ ಬಾಲ್ ಆಕ್‌ರೊ :

ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಅರಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್‌ತೆ
 ಯಡತ್‌ಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಣ್‌ಊಂತ್ ಬರಾಂಬೊ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ತ್‌ತ್ತ ಬಂಗಾರ
 ರಂಗ್ ಬಂಡೆ ತೋಲು ಕಾಯಿಕೊನು. ಕಾಣ್ ನೀರುಲ್ಲಿರೆ ಎಡತ್‌ತ್ತ ಎನ್ನೆ ಬ್ಯಾರೆ
 ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಕಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿಗ್ ಅರಾಚೆ ಪೇಸ್ತ್ ಇಟ್ವಾತ್ತ್ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ವಾತ್ತ್ (ಯರ್ಚೆರ್ ಬಾಲ್ ಆಕೊಗು ಬೆಚ್ಚೆ ಸಾಮಾನ್ ಮಾತ್ರ) ಇವುಂಡಿತ್ತ್ 20 ಬಾಲ್ (ಬೋಲ್) ಆಕಿತ್ತ್ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಕರಿ (ಗ್ರೇವಿ) ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೀರುಲ್ಲಿರೆ ಅರಾಕೊನು. ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ ಆಕೊನು.

ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಚೆ ಎನ್ನೆರೆ ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ದಾಲ್‌ಚಿನಿ ಎಲೆ, ಕೆತ್ತೆ, ಎಲ್ತರಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವಾತ್ತ್ ಬರಾಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಅರಾಚೆದಾರೆ ಇಟ್ವಾತ್ತ್ ಕಾಪಿ ರಂಗ್ ಬಂಡೆ ತೋಲು ಬರಾಕೊನು. (ಕಾಯಿಕೊನು) ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ ಇಟ್ವಾತ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ತನ್ನೆರೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಬೇರೆ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ವಾತ್ತ್ ತೆಲ್ಲ್ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಎನ್ನೆ ಬುಡಾರೆ ತೋಲು (ಮೂನು ಮಿನಿಟ್) ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ್ ಪಿನ್ನೆ ತನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು.

ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಬಾಲ್‌ರೆ ಒನ್ನೊನ್ನೆ ಈ ಕರಿಕ್ ಇಟ್ವೊಂತು ಬರು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಚಮಾಚತ್ತೆ ಮೆಲ್ಲೆ ಮೆಲ್ಲೆ (ಉಂಡೆರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ಕರಿ ಎಲ್ಲ ಪಿಡಿಕುಂಪೋಲೆ) ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ (ನುಪ್ಪೊವ್ ಮಿನಿಟ್ ಬೇವಟ್) ಮುಚ್ಚಿಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ಬಿರ್‌ಕಿತ್ತ್ ಬೆಚ್ಚೆ ಇಕ್ಕೊಂಬೆಮೇ ತಿನ್ನೊನು.



X

ಮೀನ್ ಕರಿ

1. ಮೀನ್‌ಡೆ ಚಾರ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ತ್ಯಾಜಿ ಒರುಗಡಿ, ಮೀನ್, ಉಪ್ಪು, ಮಿಞ್ಜಲ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾದಿ ಚಮಚ, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ತೆಲ್ಲ, ಜೀರಗ ತೆಲ್ಲ, ಮೊಲೊವು 7, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 1, ಇಂಜಿ 1 ಕಂಡ, ತೊಮಟ 1, ನೀರುಲ್ಲಿ ಪಾದಿ, ಮೆತ್ತೆ ತೆಲ್ಲ, ಕಡ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು 1 ಎಗ್ಗೆ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 1 ಅರಿ, ಪುಲಿ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೀನ್ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು ಪಾರ್‌ಬಾಟಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಜಿ ಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಅರ್‌ಕೊನು. ಜೀರಗ ಕಡ್‌ಗ್ ಮೆತ್ತೆ ಇದರೆ ತೆಲ್ಲ ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ ಕಲ್ಲಗಿಡೊನು. (ಅರ್‌ಕುಂಬೊ ಇಡೊನು) ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪುಲಿ ಮಿಞ್ಜಲ್ ಇಡೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಡೊನು. ಕಾಯ ನಲ್ಲೆ ಅರ್‌ಇಳ್ ಪಿನ್ನೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ ಟೊಮಟ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಂಜಿ ಮುರ್‌ಚಿತ್ತ ಇಡೊನು. ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಪಯಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಇಡೊನು. ಚಾರ್ ತುಲ್ಲಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ (ತೂಯೊಗು ಬುಡಂಡ) ಮೀನ್ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಸರೀ ತುಲ್ಲಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೀ ಬಂದಾಕೊನು.

2. ಮೀನ್‌ಡೆ ಗಪಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೀನ್, ಮೊಲೊವು, ಪುಲಿ, ಉಪ್ಪು, ಮಿಞ್ಜಲ್, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟೆ, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು, ತೆಲ್ಲ ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಮೊಲೊವು ಪುಲಿ ಉಪ್ಪು ಮಜ್ಜಾಲ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅರಕೊನು. ಮೀನ್ ಮುರಚಿ ಕಲ್ಗಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ತೊಮಟಿ ಮುರಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಬಿಸಲಿಲ್ ಒರು ಚಮಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರಚಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೆ ತೆಲ್ಲ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅದ್ ಕಾಳೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಟೊಮಟಿ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅರಚಿ ಮೊಲೊವುರೆ ಇದ್ಕ ಬೀತಿತ್ತ ಮೀನ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ತನ್ನಿ ಬತ್ತರೆ ತೋಲು ಬೆಕ್ಕೊನು.

(ಅರೆಗಂಟೆ ಮುನ್ನೊಲು ಮೀನ್ ಗ್ ಅರಚಿ ಮೊಲೊವು ಪೊರಟಿ ಬೆಚ್ಚಿಗುಂ ನಲ್ಲೆ ಆವುರು. ಉಪ್ಪು ಪುಲಿಯೆಲ್ಲಾ ಸಮಾ ಬಲ್ಚಿತ್ತಕ್ಕರ್).

3. ಎಟ್ಟರೆ ಗಸಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಎಟ್ಟಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟಿ , ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ನೈ, ಮೊಲೊವು, ಮಜ್ಜಾಲ್, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಪೇಸ್, ತೆಲ್ಲ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಮೊಲೊವು ಬರಕೊನು (ಕಲ್ಗಿತ್ತ ಬರಕೊನು) ಅದ್ಕ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಡ್ಸೊಪ್ಪು ಇಟ್ವೆ ಬರತ್ತ್ ಅರಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮಟಿ ಮುರಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಯಡ್ತ್ ಗ್ ನೈ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಎನ್ನೆ (ತ್ಯಾಳೊನ್ನೆ) ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್ ಕಾಳೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಟೊಮಟಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅರಚಿ ಮಸಲೆ ಮಜ್ಜಾಲ್ ಉಪ್ಪು ಕಲ್ಗಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಎಟ್ಟಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ವೆ ತನ್ನಿ ಬತ್ತಿಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಗಸಿ ತಯಾರಾವುಡು. ಬೇನೆಂಗ್ ತ್ಯಾಚಿ ಚರಚಿತ್ತುಂ ಇಡ.

ಉಂಡೆ ಆಕೊಂಬೊ ಅದರೆ ಉಲ್ಗ ಇಟ್ಟೆಂಗ್ ಎಟ್ಟರೆ ಮಸಲೆ ಪಿಂಡಿ ಆವುರು.

4 ಕಾಚಿ ಎಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಎಟ್ಟಿ, ಮೈದ, ಮುಟ್ಟಿ, ಉಪ್ಪು, ಸಿರ್ಕ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಟ್ಟಿಗ್ (ಸಿರ್ಕ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ) ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟೆತ್ತ ತುಲ್ಲು ಬಾಟೊನು. ತನ್ನಿರೆ ಎಟ್ಟಿ ಯಡ್ತೆತ್ತ ಬ್ಯಾರೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಆ ತನ್ನಿಗ್ ಮೈದ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಮಂದತ್ತಲ್ ಕಲ್ಕೊನು. ಎನ್ನೆ ಕಾಯೊಗು ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಎಟ್ಟಿರೆ ಕಲ್ಕೆ ಪಿಟ್ಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಯ್ಕೊನು.

5. ಮೀನ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವುಲ್ ಕಾಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೀನ್, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಇಂಜಿ, ಮಿಲ್ಲಲ್, ಉಪ್ಪು, ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ, ಎನ್ನೆ, ಆರೋಟ್ (ಬೇನೆಂಗ್ ಪಚ್ಚೆ ರಂಗ್).

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಅರ್ಕೊನು. ಉಪ್ಪು ಮಿಲ್ಲಲ್ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು. ಮೀನ್ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ತನ್ನಿಯೆಲ್ಲಾ ಪೊಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅರಾಚೆ ಮಸಾಲೆ ಪೊರಾಟಿತ್ತ ಅರೆಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಆರೋಟ್ ತೆಲ್ಲ ಇಟ್ಟೆತ್ತ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು. (ಬನಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು)

6. ಮೀನ್ ಕಾಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೀನ್, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಸಜ್ಜಿಗೆ, ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ, ಎನ್ನೆ, ಮಿಲ್ಲಲ್ರೆ ಪೊಡಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮುರಾಚಿ ಕಲ್ಕೆಗೆ ಮೀನ್ಗ್ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು, ಮಿಲ್ಲಲ್ರೆ ಪೊಡಿ, ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಕಲ್ಕೆಗೆ ಮಂದತ್ತೆ ಮಸಾಲೆ ತೋತಿತ್ತ ಅರೆಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಾಣ್ ಕಾವಲಿಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಮೀನ್ಗ್ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಪೊರಾಟಿತ್ತ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು.



XI

ಚಟ್ನಿ

1. ಕೆಕ್ಕರಿಚ್ಚಿ ಚಟ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚೆರಿಯೆ ಕೆಕ್ಕರಿಚ್ಚಿ, ತ್ಯಾಚಿ 1 ಗಡಿ,
ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 4,5, ತೆಲ್ಲ ಪುಲಿ, ನೀರುಳ್ಳಿಕಾ ಪಾದಿ, ಇಂಜಿ
ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡ, ಉಪ್ಪು

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೆಕ್ಕರಿಚ್ಚಿ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ಚರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಸಪೂರ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.
ಬಾಕಿ ಸಾಮಾನ್ ತೆಲ್ಲ ಇಟ್ತ್ಲೆತ್ತ್ ಅರಾಕೊನು. ಅರಾಚೆದಾಕ್ ಕೆಕ್ಕರಿಚ್ಚಿ ಇಟ್ತ್ಲೆತ್ತ್
ಕಲಕೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ಒಗ್ಗರಾನೆ ಕೊಡಾಕೊನು.

2. ವನಕ್‌ರೆ ಚಟ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ವನಕ್ ತೆರಾಂಡಿ 1 ಕಂಡ, ತ್ಯಾಚಿ 1 ಗಡಿ,
ಮೊಲೊವು ಉದ್ದ 4,5, ಪುಲಿ ತೆಲ್ಲ, ನೀರುಲ್ಲಿ 2 ಕಂಡ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ವನಕ್ ತೆರಾಂಡಿ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ಚುಟ್ಟು ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಕಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು) ನೀರುಲ್ಲಿ ಉದ್ದ
ಮುರಾಚಿತ್ತ್ ಅಡ್ಡ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೊಲೊವು ಬರಾತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಚಿ
ಚರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ವನಕ್‌ರೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಂಡಾಕಿತ್ತ್
ಬೆಚ್ಚಿ ವನಕ್‌ರೆ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಇಟ್ತ್ಲೆ ಪೊಡಿಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್ ಪೂಡ್‌ಇಾಲ್ ಪಿನ್ನೆ
ಬೆಚ್ಚಾಕೆ ಮೊಲೊವು ಇಟ್ತ್ಲೆ ಪೊಡಿಕೊನು. ಅದ್ ಪೂಡ್‌ಇಾಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತ್ಯಾಚಿ ಪುಲಿ

ಇಟ್ಟೆತ್ತ ಪೂಡಿಕೊನು. (ತನ್ನಿ ಬೀತೊಗು ಇಲ್ಲೆ) ಅದಾರೆ ಎಡ್ತತ್ತ ಚರಚೆ ತ್ಯಾಚೆ ಬೆರೆಕೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಣ್ಣಿಗ್ ಕೂಟೊರು. ಬ್ಯಾರೆ ವನಕಾರೆ ಆಕೊಗಾವುರು. ಮುಲ್ಲು ಎಡ್ಕೊನು. ವನಕಾರೆದಾಕ್ ಉಪ್ಪು ಬ್ಯಾಂಡ.

3. ಬೆಲ್ಲುಲಿರೆ ಚಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ಲುಲಿ 1 ಕಂಡೆ, ತ್ಯಾಚೆ 1 ಗಡಿ, ಮೊಲೊವು
4, ಪುಲಿ ತೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು (ತ್ಯಾಚೆ ಚರಚೆ ಬೆಕ್ಕೊನು), ಒಗ್ಗರನೆ
ಚೊಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೆಲ್ಲುಲಿ ಬುಡ್ಪಾಟಿತ್ತ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು (ಬರಕೊನು) ತೋಲು ಎಡ್ಕೊಗು ಸುಲಬ ಆವುರು. ತೋಲು ಎಡ್ತತ್ತ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತತ್ತ ಮೊಲೊವು ತ್ಯಾಚೆ ಬೆಲ್ಲುಲಿ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಟೆತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಚೊಪ್ಪು ಆವುರೆ ತೋಲು ಬರಕೊನು. ಇದಾರೆ ಮಿಕ್ಕಿಗ್ ಇಟ್ಟೆ ಪೂಡಿಕೊನು. ತನ್ನಿ ಬೀತೊಗಿಲ್ಲೆ ಪೂಡಿಇಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪುಲಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟೆತ್ತ ಸರೀ ಪೂಡಿಯಾವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಮುರಚಿತ್ತ ಇಡ. ಕಣ್ಣಿಗ್ ಬೆಲ್ಲುಲಿ ಚಟ್ಟಿ ರೆಡಿಯಾಯ್ತ.

4. ತೆಮರೆಡೆ ಚಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ತೆಮರೆ 1 ಪಿಡಿ, ತ್ಯಾಚೆ 1 ಗಡಿ,
ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 3,4, ಉಪ್ಪು, ಪುಲಿ, ತೆಲ್ಲ ಇಂಜಿ, ತೆಲ್ಲ ನೀರುಲ್ಲಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ತೆಮರೆ ಕಲ್ಗಿತ್ತ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ಟೆತ್ತ ಅರಕೊನು ಬೇನೆಂಗ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಇಟ್ಟೆಂಗಾಯಿತ್. ಇದ್ ಬುದ್ಧಿಸಕ್ತಿಗ್ ನಲ್ಲೆ (ಈ ಚಟ್ಟಿರೆ ಅಸರ್ಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತಿನ್ನೊಗು ತೀರ).

5. ಪುದೀನ ಚಟ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪುದೀನ ಎಲೆ, ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲ ತೆಮರೆಡೆ ಚಟ್ನಿಗ್ ಇಟ್ಟೆ ಸಾಮಾನ್ ಇದ್‌ಕುಂ ಬೇನಾಯೆ. ಅದೇ ಪೋಲೆ ಆಕೊಗು. ಇದೇ ಪೋಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪುರೆ ಚಟ್ನಿಂ ಆಕೊಗಾವುರು.

6. ಪುನರ್‌ಪುಲಿರೆ ಎಲೆರೆ ಚಟ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪುನರ್ ಪುಲಿರೆ ಎಲೆ 1 ಪಿಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವು, ತ್ಯಾಜಿ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪುನರ್‌ಪುಲಿರೆ ಎಲೆರೆ ಸೆಕೆಲ್ ತೆಲ್ಲ ಬಾಡ್‌ಬಾಟಿತ್ತ್ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಅರಾಕೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಪುಲಿ ಇಡೊಗಿಲ್ಲೆ, ಎಲೆಲ್ ಪುಲಿ ಉಂಡು.

7. ನೆಲ್ಲಿರೆ ಚಟ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೆಲ್ಲಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ತ್ಯಾಜಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಜಿ

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೆಲ್ಲಿರೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ್ ಬಿತ್ತ್ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಅದ್‌ರೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್‌ತ್‌ಗ್ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಅರಾಕೊನು. ಒಗ್ಗರನೆ (ಬೇನೆಂಗ್) ಕೊಡ್‌ಕೊನು.

8. ನೆಲ ಕಡ್‌ಲೆರೆ ಚಟ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ತ್ಯಾಜಿ 1, (ಚರಾಚೆದ್) ವುರಿ ಕಡ್ಲೆ 1 ಪಿಡಿ, ಅರೆ ಪಿಡಿ ಬರಾತ್‌ತ್ ತೋಲು ಎಡ್‌ತೆ ನೆಲಕಡ್‌ಲೆ, ಮೊಲೊವು, ಇಂಜಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲತೆ ಅರ್ಚಿತ್ತ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್ಕೊನು.

9. ತ್ಯಾಜಿರೆ ಚಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾವಾನ್ - ಚರ್ಚೆ ತ್ಯಾಜಿ 1 ಲೋಟೆ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 5, ಉಪ್ಪು, ವುರಿಕಡಾಲೆ 2 ಚಮಾಚ , ಪುಲಿ ತೆಲ್ಲ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು, ಇಂಗ್, ಕಡ್ಗ್, ಎನ್ನೆ (ಒಗ್ಗರನೆಗ್).

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಬನಲೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬಾಡ್ಬಾಟೊನು. ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಇಡೊನು. ಅದ್ ಬಾಡಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ತೆ ಒಟ್ಟಿಗ್ ಇಟ್ತ್ ಅರ್ಕೊನು. ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್ಕೊನು.

10. ಎಲ್ಲರೆ ಚಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಎಲ್ಲ 1 ಪಿಇನ್ನ, ವುರಿ ಕಡಾಲೆ ಪಾದಿ ಪಿಇನ್ನ, ಬಿತ್ತ್ ಕಡಾಲೆ ಪಾದಿ ಪಿಇನ್ನ, ತ್ಯಾಜಿ 1 ಲೋಟೆ, ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು 6, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ತೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು, ಬೇನೆಂಗ್ ಬೆಲ್ಲುಲಿ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲತೆ ಅರ್ಚಿತ್ತ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಇಟ್ಟಿಂಗಾಯಿತ್. (ಎಲ್ಲರೆ ತೆಲ್ಲ ಬೆಚ್ಚಾಕಿ ಇಟ್ಟಿಂಗುಂ ಆವುರು).

11. ಬಟಾಟೆರೆ ಚಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - 2 ಬೆಲಿಯೆ ಬಟಾಟೆ, 1 ಲೋಟೆ ತ್ಯಾಜಿ, ನಾಲ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಪುಲಿ, ಇಂಜಿ 1 ಕಂಡ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆರೆ ತನ್ನಿಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ ತೋಲು ಎಡ್ಕೊನು. ಅದ್ಕ್ ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ಪತ್ ಅರಚಿತ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್ಕೊನು.

12. ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪರೆ ಚಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ತ್ಯಾಚಿ 1 ಗಡಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಉಪ್ಪು, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು 5, 6 ಎಸಲ್, ಪುಲಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ತೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಪೆ ಅರಚಿತ್ ಬೇನೆಂಗ್ ಕಡ್ಗ್ ಇಟ್ಪತ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್ಕ.

13. ಟೊಮೆಟೆರೆ ಚಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಟೊಮೆಟ ಕಾಕಿಲೊ, ಪುಲಿರೆ ತನ್ನಿ 1 ಚಮ್ಚ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 1 ಚಮ್ಚ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ 1 ಚಮ್ಚ, ಕಸ್‌ಕಸ್ 1 ಚಮ್ಚ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಜಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಪುಲಿ ತೆಲ್ ತನ್ನಿಲ್ ಇವುಂಡಿತ್ ತನ್ನಿ ಎಡ್ಕೊನು. ಅದ್ಕ್ ಟೊಮೆಟ ಇಟ್ಪತ್ ತುಲ್ಲು ಬಾಟೊನು. ಅದ್ಕ್ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಂಜಿ ಇಟ್ಪತ್ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು. ಕಸ್ ಕಸ್ ಗರಂಮಸಾಲೆ ಅರಚಿತ್ ಇಡೊನು (ಬೀತೊನು)

14. ಚಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ತ್ಯಾಚಿ, ಇಂಜಿ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಉಪ್ಪು, ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್‌ಪು, ಒಗ್ಗರನೆಗ್ ಎನ್ನೆ, ಕಡ್ಗ್, ಉದ್ದ ಮೊಲೊವು 1.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಪು ಚರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಜಿ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಉಪ್ಪು ಪುಲಿ ತೆಲ್ ಇಟ್ಪತ್ತ ಅರ್ಕೊನು. ಚರಾಚಿ ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಪುರೆ ಬೆರಕಿ ಆಕಿತ್ತ ಒಗ್ಗರನೆ ಕಾಚಿ ಬೀತೊನು.

ಒಗ್ಗರನೆಗ್ :

ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಯೊಂಬೊ ಕಡ್ಡಗ್ ಉದ್ದ ಮೊಲೊವು ಕಂಡಾಕೆದ್ ಉಲ್ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಚೊಪ್ಪು ಇಡೊರು.

15. ಕಾಯಿ ಮಾಜಿರೆ ಚಟ್ಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಾಯಿ ಮಾಜಿ ಮುರಾಚಿ ಕಂಡಾಕೆದ್, ತ್ಯಾಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಇಂಜಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ಪತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಅರ್ಕೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್ಕ.

ಒಗ್ಗರನೆಗ್ :

ಬನಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕಡ್ಡಗ್ ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಉದ್ದತ್ತೆ ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು ಕಂಡಾಕೆದ್ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪತ್ತ ಒಗ್ಗರನೆ ಕಾಇಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚಟ್ಟಿಗ್ ಬೀತಿಯೆಂಗ್ ಐತ್. ಚಟ್ಟಿ ಅಪ್ಪಮೇ ಕೂಟಿತ್ತ ತೀರೆಂಗ್ ಇತ್ತರಮೇ ಮೆಯ್ಯಾವು. ಬೆಕ್ಕರೆಂಗ್ (ಸುಬೈಗ್ ಆಕೆದ್ ಉಚ್ಚೆಗ್ ಟಿಫನ್‌ಲ್ ಕೊಂಪೊಂಡೆಂಗ್) ಚಟ್ಟಿ ತುಲ್ಲು ಬಾಟೊನು. ನಲ್ಲೆ ತುಲ್ಲಿಯೆಂಗ್ ಅಸರ್ ತೋಲು ಬೆಕ್ಕ ಪಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕರೆಂಗ್ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನೂಂತು ಬ್ಯಾಂಡ.



XII

ಗೊಜ್ಜು

1. ಕಾಯಿ ಮಾಜಿರೆ ಗೊಜ್ಜು :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಾಯಿಮಾಜಿರೆ ಜಂಡ್, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಪತ್ತ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 5,6 ಎಸಲ್, ತೆಲ್ಲೆ ಜೀರಗ, ತೆಲ್ಲೆ ಮೆತ್ತೆ, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು 4 ಎಸಲ್, ತೆಲ್ಲೆ ಮಜ್ಜಲ್, ಕಡ್‌ಗ್ (ಕಡು) ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮಾಜಿರೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ (ಅರೆ) ಇವುಂಡಿತ್ತ ತನ್ನಿ ಎಡ್‌ಕೊರು. ಮೆತ್ತೆ ಜೀರಗ ತೆಲ್ಲೆ ಬೆಚ್ಚಾಕಿ ಪೊಡಿಯಾಕೊನು. ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್ (ಬನಲೆಗ್) ಜಂಡ್ ಚಮ್‌ಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಕಾಳೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಕಡ್‌ಗ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಕಾಯೊಂಬೊ ಮಾಜಿರೆ ಇವುಂಡಿಯೆ ತನ್ನಿ ಬೀತೊರು. ಅಡ್‌ಕ್ ಮೆತ್ತೆರೆ ಪೊಡಿ ಜೀರಗ ಮಜ್ಜಲ್ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ನಲ್ಲೆ ತುಲ್ಲುಬಾಟಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕುಪ್ಪಿಲಿಟ್ಪೆ ಎಡ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊರು. (ಬೇನೆಂಗ್) ಒರು ವಾರ ತೋಲು ಬೆಕ್ಕ.



XIII

ಉಪ್ಪು ಕರಿ

1. ಮಾಜಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್‌ಇ಼ಿ ಮಾಜಿಕೆ 15, ಉಪ್ಪು ಕಾಕಿಲೊ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 50 ಗ್ರಾಂ, ಇಂಜಿ 100 ಗ್ರಾಂ, ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ 100 ಗ್ರಾಂ, ಸಿರ್ಕ ಕಾಲ್ ಲೋಟೆ, ಎಲ್ಲರೆನ್ನೆ ಕಾಲೋಟೆ, ಒಗ್ಗರಾನೆ ಚೊಪ್ಪುರೆ ಎಲೆ 4 ಎಗ್ಗೆ ಹಿಂಗ್.

ಮಸಾಲೆ ಅರ್‌ಕೊಗು :

ಒನಕ್ ಕುರಾದುರೆ ಮೊಲೊವು ಕಾಕಿಲೊ ಜೀರಗ 25 ಗ್ರಾಂ, ಕಡ್‌ಗ್ 25 ಗ್ರಾಂ, ಎಲ್ಲೆ 30 ಗ್ರಾಂ, ಮಜ್ಜುಲ್ 15 ಗ್ರಾಂ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು 15 ಗ್ರಾಂ, ಕಡಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 15 ಗ್ರಾಂ, ಪಯರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 10 ಗ್ರಾಂ, ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 10 ಗ್ರಾಂ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮಾಜಿಕೆ ತೊಟ್ಟು ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಕಲ್‌ಗಿತ್ ತೋತೊನು. ತನ್ನಿರೆ ಪಸೆ ಇಲ್ಲಾತೆ ಪೋಲೆ ತೋತಿತ್ ಮುರಿಕೊನು. (ಮಾಜಿಕೆ ಮರ್‌ತ್‌ರೆ ಕೀಲ್ ಬೂನದಾವಟ್ತ್ ಅಡಿಯಾಯೆದಾವಟ್ತ್ ಐತಿಕ್ಕೊಗು ತೀರ ಅದ್ ಬೇಗ ಬೆಡ್‌ಕಾವುರು ಆ ಉಪ್ಪು ಕರಿ ಚಮ್ಮೆ ನಾಲ್ ಬೆಕ್ಕೊಗಾವುಲ್ಲೆ).

ಮುರ್‌ಚೆ ಮಾಜಿಕ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್‌ಕ್ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಮುರ್‌ಚಿತ್ ಇಡೊನು. (ಕಲ್‌ಗಿ ತೋತಿತ್) ನಲ್ಲೆ ಕುಲ್‌ಕಿತ್ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಸಿರ್ಕ ಬೀತೊನು.

ತನ್ನಿಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್‌ತ್ ತುಲ್ಲುಬಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪ್ಪ ಆವೊಗು. ಪಿತ್ಯಾಂಡ್ ಮಸಾಲೆರೆ ಸಾಮಾನ್‌ತೆಲ್ಲ ಕಲ್‌ಗಿತ್ ಒನ್‌ಕಿತ್ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬರ್‌ಕೊನು. ಮಿಕ್ಸಿಲ್

ಪೊಡ್ಚೆಂಗುಂ ಆವು. ಕಲ್ಲಲ್ ಅರಾಚೆಂಗುಂ ಆವು. ಕಕ್ಕ ಪೋಲೆ ಬೇನೆಂಗ್ ಕಲ್ಲಲ್ ಅರಾಕೊನು. ಕಲ್ಲ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ತೋತಿತ್ತ್ ತನ್ನಿರೆ ಪಸೆ ಇಲ್ಲಾತೆ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಅರಾಕೊನು. ಅರಾಕೊಂಬೊ ಕಲ್ಲಗ್ ಮಾಜಿಲಿನ್ನೆ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು. ಅದ್ ಮೆಯ್ಯಾಯಿಲ್ಲೆಂಗ್ ತುಲ್ಲುಬಾಟಿತ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಚ್ಚೆ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಅರಾಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಅರಾಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮಾಜಿರೆ ಕಂಡತ್ತಗ್ ಇಟ್ತ್ ಕುಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಅಡಿಮೇಲಾಕೊನು.

ಎಲ್ಲರೆನ್ನೆ ಕಾಯೊಗು ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಅದಕ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಇಂಗ್ ಇಟ್ತ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಕಾಚಿತ್ತ್ ಅದ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಪ್ಪು ಕರಿಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಒನಕ್ ತೋತಿಯೆ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡ ತುನಿರೆ ಎನ್ನೆಲ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ್ ಕುಪ್ಪಿರೆ ಬಾಯಿಗ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಮುಚ್ಚಿಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

2. ಕೊಚ್ಚಿಯೆ ಮಾಜಿರೆ ಉಪ್ಪುಕರಿ :

ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಮೇಲಿನ್ನೆ ಪೋಲೆಮೆ

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಲ್‌ಗಿ ತೋತಿಯೆ ಮಾಜಿರೆ ಕೊಚ್ಚೊನು (ಮುರಿಕರಲ್ಲ) ಕೊಚ್ಚಿಯೆ ಮಾಜಿಗ್ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡ್ಚಿತ್ತ್ ಇಡೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್‌ಕೊನು.

3. ಕೊಚ್ಚಿಯೆ ಮಾಜಿರೆ ಮದಾರ್‌ತೆ ಉಪ್ಪುಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ -ಮೇಲ್‌ತೆ ಪೋಲೆಮೆ ಚಕ್ಕರೆ ಅರೆಕಿಲೊ ಬೇನು

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಚಕ್ಕರೆಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟಿತ್ತ್ ಊತೊನು (ಅಡಿಲ್ ಮನ್ನೆ ಒಂದುರು) ಆ ತನ್ನಿರೆ ನಲ್ಲೆ ತುಲ್ಲುಬಾಟಿತ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮಾಜಿಗ್ ಬೀತೊನು. ಬಾಕಿಯೆಲ್ಲ ಮೇಲ್‌ತೆ ಕನಿಕಮೆ ಆಕೆಂಗಾಯಿತ್.

4. ಲಿಂಬೆರೆ ಉಪ್ಪು ಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಲಿಂಬೆ ಪುಲಿ 30, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 3 ಬೆಲಿಯೆ ಚಮ್‌ಚ, ಉಪ್ಪುರೆ ಪೊಡಿ 4 ಬೆಲಿಯೆ ಚಮ್‌ಚ, ಮತ್ತೆ ಬರ್‌ತ್‌ತ್ ಪೊಡ್‌ಚೆದ್ ಪಾದಿ ಚಮ್‌ಚ, ಮಣ್ಣುಲ್ ಪೊಡಿ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 5, 6, ಇಂಜಿ 1 ಕಂಡ, (ಮಾಜೆರೆ ಇಂಜಿ ಇನ್ನೆಂಗ್ ನಲ್ಲೆ).

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಲಿಂಬೆ ಪುಲಿರೆ ಚಮ್‌ಚ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ತೋತಿತ್ತ ಒರು ಲಿಂಬೆರೆ ಎಟ್ಪೆ (8) ಕಂಡಾಕೊನು. ಅದರೆ ಬಿತ್ತ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಕಂಡತ್‌ತ್ ಗುಪ್ಪು ಮಣ್ಣುಲ್ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಕಲ್‌ಗಿ ತೋತಿತ್ತ ಮುರಾಚಿತ್ತ ಅದಕ್ ಇಡೊನು. ಕೈಲರೆ ಕನೆಲ್ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಪಿತ್ಯಾಂಡ್ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಮತ್ತೆರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ನಾಲಂಜಿ ಲಿಂಬೆ ಪುಲ್‌ಇತ್ತೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಜಂಡ್ ನಾಲೆಗೊರ್‌ಕ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಟ್ಪೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ವಾರ್‌ತ್‌ಗ್ ಒರ್‌ಕ ಪಿಣ್ಣುನ್‌ತ್‌ಲ್ ಕೊರಿಯ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಕಡ್‌ಗ್ ಇಂಗ್ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಒಗ್ಗರನೆ ಆಕಿ ಬೀತೊನು.

5. ನೆಲ್ಲಿರೆ ಉಪ್ಪು ಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೆಲ್ಲಿ 25, ಕುರುದುರೆ ಮೊಲೊವು 100 ಗ್ರಾಂ, ಜೀರಗ 25 ಗಾಂ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 7, 8 ಅರಿ, ಕಡ್‌ಗ್ 3 ಚಮ್‌ಚ, ಉಪ್ಪು ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು 4 ಎಗ್ಗೆ, ಎನ್ನೆ 4 ಚಮ್‌ಚ, ಕಡ್‌ಗ್.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ನೆಲ್ಲಿರೆ ಕಲ್‌ಗಿ ತೋತಿತ್ತ ಮುರಾಚಿತ್ತ ಉಪ್ಪು ಕೊರಿಯ ಇಟ್ಪೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ ತನ್ನಿ ತಾಗಾತೆ ಪೋಲೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮಣ್ಣುಲ್ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು. ಪಿತ್ಯಾಂಡ್ ಮೊಲೊವು ಜೀರಗ ಕಡ್‌ಗ್ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ಒನಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಒರು ಲೋಟೆ ತನ್ನಿಗ್ ಒಲ್‌ಇಸಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪೆತ್ತ ತುಲ್ಲುಬಾಟಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಒನಕೊಗು ಬೆಚ್ಚೆ ಸಾಮಾನ್‌ತ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಅರಕೊನು. (ಪಚ್ಚೆಮೆ ಅರಕೊನು ಬರಕೊಗಿಲ್ಲೆ).

ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ಇಡೊನು. ನೆಲ್ಲಿಲ್ ಇನ್ನೆ ತನ್ನಿ ಬೇನೆಂಗ್ ಬೀತೊರು.(ಕಲ್ಲಗ್) ಅರಾಚೆ ಮಸಲೆರೆ ನೆಲ್ಲಿಗ್ ಇಟ್ವತ್ತ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಬೇನೆಂಗ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಇಡೊನು (ಎನ್ನೆ ಕಡ್ಗ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು) ಚಪ್ಪೆ ಆವೊನು ಉಪ್ಪುಕರಿಗ್ ಬೀತೊಗು. ಇದ್ ಬೀತಿತ್ತ ನೆಲ್ಲಿ ಕಲಾಕಿತ್ತ ಕಲಾಗಿ ತೋತಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚೆ ಒನಕ್ ಕುಪ್ಪಿಗ್ ಇಟ್ವತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಎಡ್ತ್ ಬೆಕ್ಕರೆಂಗ್ ಅದಾರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ಮುಚ್ಚರೆ ಉಲ್ಗತ್ತಗ್ ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ ತೋಲಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು (ನೆಲ್ಲಿ - (ಬೆಟ್ಟದ ನೆಲ್ಲಿ) ತಡಿಕ್ ಬಾರಿ ನೆಲ್ಲಿ).

6. ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಲಿಂಬೆರೆ ಉಪ್ಪು ಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಲಿಂಬೆ 50, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಕಾಕಿಲೊ, ಇಂಜಿ ಕಾಕಿಲೊ, ಉಪ್ಪು ಕಾಕಿಲೊ, ಮಿಞ್ಜಲ್ ಪೊಡಿ 4 ಚಮಾಚ, ಇಂಗ್ ತೆಲ್ಲ್, ಮೆತ್ತೆ 2 ಚಮಾಚ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಲಿಂಬೆರೆ ಕಲಾಗಿ ತೋತಿತ್ತ ತನ್ನಿರೆ ಪಸೆಯೆಲ್ಲ ಪೋಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಾಯಿಮೊಲೊವುರುಂ ಕಲಾಗಿ ತೋತಿತ್ತ ಉದ್ದತ್ತಗ್ ಚೀರಾಕಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇಂಜಿರೆ ತೋಲು ಎಡ್ತ್ತ್ ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇಂಗ್ ಪಿನ್ನೆ ಮೆತ್ತೆರೆ ಬರಾತ್ತ್ ಪೊಡಿಕೊನು. ಯಡ್ತ್ಗ್ ಮುರಾಚಿ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಲಿಂಬೆ ಇಟ್ವತ್ತ ಅದಾಕ್ ಉಪ್ಪು ಮೆತ್ತೆರೆ ಪೊಡಿ ಮಿಞ್ಜಲ್ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಇಟ್ವತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಒನಕ್ ಭರಣಿಗ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಟ್ವತ್ತ ಗಟ್ಟಿ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು ಇರಿಯವು (20) ನಾಲ್ ಕಲ್ ಇಞ್ ಪಿನ್ನೆ ಒರಕ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಚೋರಗು ಕೂಟೊರು.

7. ಲಿಂಬೆ ಪುಲಿರೆ ಅಜಿಂಟ್ ಉಪ್ಪುಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಲಿಂಬೆ, ಉಪ್ಪು, ಕುರುದುರೆ ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು, ಕಡ್ಗ್ (ಕಡು) ಮೆತ್ತೆ, ಮಿಞ್ಜಲ್, ಎನ್ನೆ, ಜೀರಗ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಲಿಂಬೆ ಪುಲಿಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು. ನೆಲ್ಲಿ ತುಲ್ಲಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತನ್ನಿರೆ

ಲಿಂಬೆ ಎಡ್‌ಶತ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಮುರಚಿಶ್ತ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಚೆಶ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮಣ್ಣಲ್ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು.

ಮೊಲೊವು ಕಡ್‌ಗ್ ಮೆತ್ತೆ (ತೆಲ್ಲ) ಜೀರಗ ಇದಾರೆಲ್ಲ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬರ್‌ಶತ್ತ್ ಅರಚಿಶ್ತ್ (ಪೊಡಚಿಶ್ತ್) ಲಿಂಬೆಗ್ ಇಡೊನು. ಎನ್ನೆ ಗ್ ಕಡ್‌ಗ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಒಗ್ಗರನೆ ಆಕಿಶ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಪ್ಕರಿಗ್ ಬೀತೊನು.

8. ಕಾಯಿಪುಲಿ ಅರಚಿದ್ (ತೊಕ್ಕು)

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಾಯಿಪುಲಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಮೆತ್ತೆ, ಕಡ್‌ಗ್, ಮಣ್ಣಲ್, ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ, ಇಂಗ್‌ರೆ ಪೊಡಿ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಾಯಿಪುಲಿರೆ ಕಲ್‌ಗಿ ತೋತಿಶ್ತ್ ಅದರೆ ಬಾಗಾಕಿಶ್ತ್ ಬಿಶ್ತ್ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಇಸಾರ್ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಕಾಯಿಮೊಲೊವುರೆ ತೊಟ್ಟು ಎಡ್‌ಶತ್ತ್ ಕಲ್‌ಗಿ ತೋತಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೆತ್ತೆ ಉದ್ದತ್ತೆ ಮೊಲೊವು ತೆಲ್ಲ ಬರ್‌ಶ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಕಾಯಿ ಅರಾಕ್‌ರೆ ಕಲ್‌ರೆ ಕಲ್‌ಗಿ ತೋತಿಶ್ತ್ ಪುಲಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಟ್ಚೆ ಅರಾಕೊನು. ಮಣ್ಣಲ್ ಉದ್ದತ್ತೆ ಮೊಲೊವು ಮೆತ್ತೆ ಬರೆತೆದ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಚೆ ಅರಾಕೊನು. (ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು ಇಟ್ಚೆಲ್ಲೆಂಗುಂ ಆವುರು ಅರಾಕೊಂಬೊ ಒಗ್ಗರನೆ ಇಡೊಂಬೊ ಕಂಡಾಕಿಶ್ತ್ ಒಗ್ಗರನೆಗ್ ಇಡೊನು)

ಒಗ್ಗರನೆ ಇಟ್ಚೆಶ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೆರಕೆ ಆಕಿಶ್ತ್ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಟ್ಚೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಇಜನಮೆ ನೆಲ್ಲಿರೆದ್ ಮಾಚೆರೆದ್ ಆಕೊಗಾವುರು)



9. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಅರ್ಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಕಾಕಿಲೊ, ಪುಲಿ
100 ಗ್ರಾಂ, ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು ಏಲೆಟ್ಲ್, ಕಡ್‌ಗ್, ಎನ್ನೆ ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪುರೆ ಆಇಚ್ಚೆತ್ ಕಲ್‌ಗಿತ್ ಮುರಿಕೊನು. ಅದ್‌ರೆ ನಲ್ಲೆ ತುನಿರೆ
ಮೇಲ್ ಪರ್‌ತಿತ್ ಒನಕೊಗು ಬುಡೊನು. (ತೆನಾಲ್‌ತಲ್) ತನ್ನಿರೆ ಪಸೆಯೆಲ್ಲ
ಪೋಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪುಲಿ ಮೊಲೊವು ಉಪ್ಪು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲ ಒಟ್ಟಿಗೆ
ಇಟ್ತ್ ಅರಾಕೊನು.

ಬನಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ ಕಾಇೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಕಡ್‌ಗ್ ಇಡೊನು. ಚಟಚಟ
ಆಂಬೊತ್ತುಗು ಇಂಗ್‌ರೆ ಪೊಡಿ ಬೇನೆಂಗ್ ಇಡೊನು. ಅದಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅರ್‌ಚೆದ್
ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ ತೆಲ್ಲ ನ್ಯಾರ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಆದ್ಯ ಒರ್‌ಕ
ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ ಇಲಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.
ಇದ್ ಬೆಡ್‌ಕಾವುಲ್ಲೆ. (ಕಇಚ್ಚೆಗ್ ಚಪಾತಿಗ್ ಆವುರು).





XIV

ಐಸ್ ಕ್ರೀಂ

1. ಗುಬ್ಬುಸ್ ಐಸ್ ಕ್ರೀಂ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗುಬ್ಬುಸ್ 6 ಕಂಡ, ಪಾಲ್ ಅರೆಲೀಟರ್, ಪಂತರೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಪಾಲ್ರೆ ಪಾಡೆ (ಕೆನೆ) ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಪಿಸ್ತಾ, ಎಸನ್ಸ್ ಪಚ್ಚೆ ರಂಗ್, ಬದ, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ), ವಾಲ್ನಟ್.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತೆಲ್ಲ ಪಾಲ್ರೆ ಗುಬ್ಬುಸ್ ಕಂಡ ನಂಚಿಟ್ತ್ ಅರೆಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಇಟ್ತ್ ಅರ್ಕೊನು. ಪಾಲ್ ಪಯ್ಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಂತರೆ ಇಡೊನು. ಅರ್ಚೆ ಗುಬ್ಬುಸ್ ಬೀತೊನು. ಪಯ್ಪಾಟಿತ್ ಇಲ್ಚೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಾಡೆರೆ ಒಟ್ಟೆಗೆ ಅರ್ಕೊನು. ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ತ್ ಪಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

2. ತ್ಯಾಜಿರೆ ಐಸ್ ಕ್ರೀಂ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್ 1 ಲೀಟರ್, ತ್ಯಾಜಿ 4, ಪಾಲ್ರೆ ಪೊಡಿ 200 ಗ್ರಾಂ, ಮಿಲ್ಕ್ಮೆಯ್ಡ್ ಪಾದಿ ಡಬ್ಬಿ, ಪಂತರೆ 1 ಲೋಟೆ, ಎಸೆನ್ಸ್, ಚೆರಿ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಜಿ ಚರ್ಚಿತ್ತ್ ಪಾಲ್ ಪುಲಿಯೊನು. ಅರಿಪೆಲ್ ಅರಿಕೊನು. ಪಾಲ್ ಪಯ್ಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಂತರೆ ಪಾಲ್ರೆ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು. ಎಸೆನ್ಸ್ ತ್ಯಾಜಿರೆ

ಪಾಲ್ ಮಿಲ್ಕಮೆಯ್ಡ್ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ವೆತ್ ಕಲ್ಕಿತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ ಪಯ್ಪಾಟೊನು.
ಇಲ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚೆರಿ ಇಟ್ವೆತ್ ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

3. ಮಾಜಿರೆ ಐಸ್ಕ್ರೀಂ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್ 1 ಲೀಟರ್, 5 ಬೆಲಿಯೆ ಮಾಜಿ, ಪೊಡ್ಚೆ
ಪಂತರೆ 200ಗ್ರಾಂ, ಮಿಲ್ಕಮೆಯ್ಡ್ 4 ಚಮಚ, ಬೀಳಾ (ಕೊಟ್ಟೆ), ವೆನಿಲಾ,
ಎಸೆನ್ಸ್, ಚೆರಿ 3.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮಾಜಿರೆ ರಸ ಎಡ್ಕೊನು. ಪಾಲ್ಗ್ ಪಂತರೆ ಇಟ್ವೆತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಮಿಲ್ಕಮೆಯ್ಡ್
ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಇಡೊನು. ಮಾಜಿರೆ ರಸ ಬೀತೊನು. ಬೀಳಾ ಚೆರಿ ಇಡೊನು.
ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

4. ಐಸ್ಕ್ರೀಂ ಪ್ರೂಟ್ ಸಾಲಡ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - 1 ಲೀಟರ್ ಪಾಲ್, ಪಂತರೆ 1 ಗ್ಲಾಸ್,
ಕಸ್ಪರ್ಡ್ ಪೊಡಿ 2 ಚಮಚ, ಕೇಸರಿ, ಎಸೆನ್ಸ್.

ಪಲಬಸ್ತ :

ಮಾಜಿ, ಎಪ್ಪುಲ್, ಚುಕ್ಕು, ಚಿತ್ತುರಾಲಿ, ಮುಂದಿರಿಜಿ, ಪರಂಚಕ್ಕೆ, ಬೊಪ್ಪಂಕಾಯಿ,
ಬಾಲೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಾಲ್ ಪ್ಯಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೆಲ್ಲೆ ಪಾಲ್ಲ್ ಕಸ್ಪರ್ಡ್ ಪೊಡಿರೆ ಕಲ್ಕಿತ್
ಪಾಲ್ಗ್ ಬೀತಿತ್ ಕೈಲಿಟ್ ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ಕೇಸರಿ ಎಸೆನ್ಸ್ ಪಂತರೆ ಇಟ್ವೆತ್
ಕೀಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಲಬಸ್ತರೆ ಮುರಚಿತ್
ಇಟ್ವೆತ್ ತಿನೊಗು ಕೊಡ್ಕೊನು.



XV

ಬಿಸ್ಕುಟ್

1. ಬೆನ್ನೆ ಬಿಸ್ಕುಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ 1 ಕಿಲೋ, ಪೊಡ್‌ಚಿ ಪಂತರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ನೈ 300ಗ್ರಾಂ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ 1 ಚಮಚ, ಎಲ್‌ರಿ 8, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ).

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ನೈ ಪಂತರೆ ತೆಲ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮೈದ ಇವುಂಡೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ ಇಕ್ಕೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ ಎಲ್‌ರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಇದ್‌ರೆ ಬಿಸ್ಕುಟ್ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕೊಟ್ಟೆ (ಬೀಇ) ಕುತ್ತಿತ್ತ ಓವನ್‌ಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಮುಕ್ಕಾಲ್ ಗಂಟೆ)

2. ಬದತ್ತೆ ಬಿಸ್ಕುಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ ಕಾಕಿಲೊ, ಬೆಣ್ಣೆ 4 ಚಮಚ, ಪಂತರೆ 1 ಲೋಟೆ, ಮುಟ್ಟೆ 1, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ 2 ಚಮಚ, ಎಸೆನ್ಸ್ ಪಾದಿ ಚಮಚ, ಬದ (ಬಾದಾಮಿ) ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಉಪ್ಪು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ ಮೈದ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಡೊನು. ಪಂತರೆ ಮುಟ್ಟೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಎಸೆನ್ಸ್ ಇಟ್ವೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ ಆಕೊನು. ಬೇನಾಯೆ ಸೈಸ್ ಆಕಿತ್ತ ಬೆಣ್ಣೆ ತೋತಿಯೆ ಯಡ್‌ತ್‌ಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಬದತ್ತೆ ಒತ್ತೊನು. ಓವನ್‌ಲ್ 45 ಮಿನಿಟ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

3. ತ್ಯಾಜಿಕೆರೆ ಬಿಸ್ಕುಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒನಕ್ ತ್ಯಾಜಿಕೆ ಚರಾಚೆದ್ 1 ಲೋಟೆ,
ಮೈದ 1 ಲೋಟೆ, ಪೂಡಾಚೆ ಪಂತರೆ ಕಾಲ್ ಲೋಟೆ, ನೈ 2 ಚಮಾಚ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಕಲ್ಕಿತ್ತ್ ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಬೇನಾಯೆ
ಸೈಸ್‌ಲ್ ಆಕಿತ್ತ್ ಓವನ್‌ಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

4. ಪರಂಚಕೆರೆ ಬಿಸ್ಕುಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪರಂಚಕೆ 5,6 ಕಂಡ, ಪರಂಚಕೆರೆ ತನ್ನಿ
1 ಲೋಟೆ, ಪಂತರೆ 1 ಲೋಟೆ, ಕಾರ್ನಪ್ಲೋರ್ 1 ಚಮಾಚ, ಪಾಲ್
1 ಚಮಾಚ, ಎಲ್ತರಿ ಪೋಡಿ 1 ಚಮಾಚ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪರಂಚಕೆ ಚರಾಕೊನು. ಅದಕ್ ಎಲ್ತರಿ ಪೋಡಿ ಪರಂಚಕೆರೆ ತನ್ನಿ (ಜ್ಯೂಸ್) ಬೀತಿತ್ತ್
ಕಾಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಪಾಲ್‌ಗ್ ಪಂತರೆ ಇಟ್ತ್ ಪಯಾಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಾರ್ನಪ್ಲೋರ್ ಇಟ್ತ್
ಅದ್ ಗಟ್ಟಿಯಾವುರೆ ತೋಲು ಪಯಾಪಾಟೊನು (ಅಡಿಕೆ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ
ಕೈಲಿಡೊನು) ಪರಂಚಕೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಆಕೆದ್ ಇದಕ್ ಇಡೊನು. ನಲ್ಲೆ ಕಲ್ಕಿತ್ತ್ ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್
ಬೀತಿತ್ತ್ ಓವನ್‌ಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

5. ಗುಬ್ಬುಸ್ ಬಿಸ್ಕುಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗುಬ್ಬುಸ್ 5, 6 ಕಂಡ, ಪಾಲ್ 1 ಲೋಟೆ,
ಬೆನ್ನೆ 1 ಚಮಾಚ, ಮುಟ್ಟೆ 1, ಪಂತರೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಬದ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಾಲ್ ಪ್ಯುಪಾಟೊಗು ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಪಂತರೆ ಇಡೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮುಟ್ಟೆ

ಕಲ್ಕಿ ಬೀತೊನು. ಬೆನ್ನೆ ಇಟ್ವತ್ತ ಕಲ್ಕೊನು. ಗುಬ್ಬೂಸರೆ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಕನಿಕೆ ಕಂಡಾಕೊನು. ಕಲ್ಕಿ ಬೆಚ್ಚೆದಾಕ್ ಗುಬ್ಬೂಸರೆ ಕಂಡತ್ತ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ನೈ ತೋತಿಯೆ ಬಟೆಜ್ಜೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬದತ್ತ ಕಂಡ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಓವನ್‌ಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

6. ಸಜ್ಜೆಗೆ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸಪೂರ ಸಜ್ಜೆಗೆ 200ಗ್ರಾಂ, ಮೈದ 200ಗ್ರಾಂ, ಪಾಲ್ ಅರೆ ಲೀಟರ್, ಪಂತರೆ 100ಗ್ರಾಂ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬದ, ಎಲ್ಲರಿ ಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು ತೆಲ್ಲ, ಪಲ್ನೀರ್ 1 ಚಮಚ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಪೊಡಿ ಅರೆ ಚಮಚ, ಕಸ್‌ಕಸ್ 6 ಚಮಚ, ಮೋರು ತೆಲ್ಲ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಡಾಲ್ಡ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎನ್ನೆ/ಡಾಲ್ಡತ್ತೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ವತ್ತ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ವ ಪೋಲೆ ಗಟ್ಟಿಲ್ ಇವುಂಡೊನು. ಅದಾಕ್ ತುನಿ ಚಂಡಿ ಆಕಿತ್ತ 6 ಗಂಟೆ ಮುಚ್ಚಿಟ್ವೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ನಡುಲ್ ತೆಲ್ಲ ಒತ್ತಿತ್ತ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಾಇಾ ಡಾಲ್ಡತ್ತಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

7. ನೀರುಲ್ಲಿ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಅರಿರೆ ಪೊಡಿ 1 ಗ್ಲಾಸ್, ಮುರ್‌ಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ 3 ಗ್ಲಾಸ್, ಮುರ್‌ಚೆ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು 1 ಕೆಟ್, ಸುವಾದ್‌ಗ್ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಅರಿರೆ ಪೊಡಿಕ್ ಉಪ್ಪು ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಟ್ವತ್ತ ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ವ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಪತ್ತರೆ ಮನೆಕ್ ತೊಟ್ಟೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ದಲತ್ತಲ್ ಒತ್ತೊನು. ಅದಾಕ್ ಇಡ್ಡಿರೆ ಕಿನ್ನತ್ತೆ ಬಾಯಿಲ್ ಒತ್ತಿತ್ತ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಉರೂಂಟಾಯಿತ್ ಒರೇ ಪೋಲೆ ಬರ್‌ಪಾಟಿತ್ತ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಚಿ ತಿನ್ನೊನು.



XVI

ಚಕ್ಕರೆ ಕಚ್ಚಿ

1. ಗೋದಿರೆ ಚಕ್ಕರೆ ಕಚ್ಚಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗೋದಿ, ಚಕ್ಕರೆ, ತ್ಯಾಜಿ, ಎಲ್ತರಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಗೋದಿ ತೋಲ್ ಎಡ್ಕೊನು.ಪಂಡ್ ಒಲಿಕೆಲ್ (ಒನಕೆ) ಕುತ್ತಿತ್ತ ತೋಲು ಎಡ್ತೋಂಟು ಇನ್ನಾರ್. ಇಂಡ್ ಒಲಿಕೆಂ ಇಲ್ಲೆ.ಕುತ್ತರೆ ಆಲುಂ ಇಲ್ಲೆ. ಗೋದಿ ಕಲ್ಗಿತ್ತ ಗ್ರೆಂಡರ್‌ಗ್ ಇಡೊನು. ತನ್ನಿ ಬೀತೊಗು ತೀರ. ತನ್ನಿ ತೆಲ್ ತೆಲ್ ತೊಲಿಕೊನು ತೋಲ್ ಎಲ್‌ಗಿಯೊಂತು ಬಂಡ್. ಕೊರಿಯ ಅರೆಯುಂಬೊ ತೋಲ್ ಪೋಯಿತಿಕ್ಕಾರ್. ಅದರೆ ಎಡ್ತತ್ತ ತನ್ನಿ ಬೀತಿಶ್ ಊತೊಂಬೊ ತೋಲ್ ಎಂಚೆದ್ ಪೋಂಡು. (ಆ ತನ್ನಿರೆ ಅಜನೆಮೇ ಊರೊಗು ಬೆಚ್ಚೆಂಗೆ ಅಡಿಲ್ ತೆಲ್ ಪಿಟ್ತ್ ಒಂದುರು) ಅದರೆ ಬೇನೆಂಗೆ ಮನ್ನಿ ಪೋಲೆ ಉಪ್ಪು ಪಂತರೆ ಇಟ್ತ್ ಪಯಪಾಟೊಗುಂ ಆವುರು) ತೋಲೆಡ್ತೆ ಗೋದಿರೆ ಕುಕ್ಕರ್‌ಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚಕ್ಕರೆ ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್ ಎಲ್ತರಿ ಇಟ್ತ್ ಕೈಲಿಟ್ತ್ ತುಲ್ಲು ಪಾಟೊನು. ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕೊಗು ಬುಡೊಗು ತೀರ ಕೈಲ್ ಇಟ್ಪೊಂತಿಕ್ಕೊನು.

2. ಅರಿರೆ ಚಕರ ಕಚ್ಚಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - (ಪಚ್ಚರಿಯುಂ ಆವುರು ಬೆಲ್ತರಿಯುಂ ಆವುರು) ಅರಿ, ಚಕ್ಕರೆ, ತ್ಯಾಜಿ, ಎಲ್ತರಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ : ಅರಿ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚಕ್ಕರೆ ತ್ಯಾಜಿ ಎಲ್ತರಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್

ಅಡಿಕೆ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಪಯಪಾಟೊನು. ಇದಾಕ್ ಬೇನೆಂಗ್ ಪಯರೆ ಬೇಲೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತುಂ ಇಟ್ಟೊಲ.

ಸೂ : ಏ ಸಾಮಾನ್ಯಗುಂ ಚಕ್ಕರೆ ಇಡಾರೆಂಗ್ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಡೊನು. ಬೇವುರೆ ಮುನ್ನೊಲು ಚಕ್ಕರೆ ಇಟ್ಟೆಂಗ್ ಅದ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೇವುರೇ ಇಲ್ಲೆ. ಉದಾಹರಣೆಗ್ - ಅರಿ ಪಯರ್ ಇಬಂತೆದ್. ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪತ್ತ್ ಕುಕ್ಕರಾಲ್ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಬೇವುರು. ಆಯೆಂಗಾ ಚಕ್ಕರೆ ಇಟ್ಪತ್ತ್ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಕುಕ್ಕರಲುಂ ಬೇವುಲ್ಲೆ.





XVII

ಕಣ್ಣಿ

1. ತ್ಯಾಜಿರೆ ಕಣ್ಣಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ ಅರೆಪಾವು, ತ್ಯಾಜಿ ಒರು ಗಡಿ,
ಕೊತ್ತಂಬರಿ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಮಣ್ಣಲ್ ತೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಚ್ಚರಿ ಬೆಂದೊಂತು ಬರ್‌ಂಬೊ ಅರ್‌ಚೆ ತ್ಯಾಜಿ ಬೀತೊನು. (ತ್ಯಾಜಿ ಅರ್‌ಕೊಂಬೊ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮಣ್ಣಲ್ ತೆಲ್ಲ ಇಡೊನು) ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪೆತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು.
ಅಡಿಕ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಕೈಲ್ ಇಟ್ಪೊಂತಿಕ್ಕೊನು.

2. ಮೆತ್ತರೆ ಕಣ್ಣಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ತ್ಯಾಜಿರೆ ಕಣ್ಣಿಗ್ ಇಟ್ಟಿದೇ ಮೆತ್ತೆ ಒನ್ನು
ಯಾರ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಜಂಡ್ ಪಿಡಿ ಮೆತ್ತೆ ನಂಚಿಟ್ಟಿತ್ತ ಅರಿ ಬೇವುಂಬೊ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆಲ್
ಪಿನ್ನೆ ಉಪ್ಪು ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್ ಬೀತಿ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. (ಮದ್‌ರ ಮೂತರ ತಂಕ್
ಇದ್ ನಲ್ಲೆ).

3. ನೈಕಇಣ್ಣೆ:

ಬೇನಾಯಿ ಸಾಮಾನ್ - ನೈಚೋರೆ ಅರಿ ಕಾ ಪಾವು, ಮುರ್ಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಪಾದಿ, ಒರುಗಡಿ ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್ (ಅರ್ಚಿ ಪಾಲ್ ಪುಲ್ ಇದ್), ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಚೆರೆ ತೆಲುಪುರೆ ಪಾಲ್ ಅರಿ ಕಲ್ಗಿ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ನಲ್ಲೆ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಪ್ಪಿಟ್ತ್ ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೊಲೆ ಪಯ್ಚಿ ತೂಯಾತೆ ಪೊಲೆ ಕೈಲಿಟ್ತ್ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು.

ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊರು (ಕಮ್ಮನೆ ಬಂಡೆ ತೋಲು ಕಾಣೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತುಲ್ಲು ಬಾಟಿಯೆ ಕಣ್ಣಿಗ್ ಬೀತೊರು. ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಪಿಣಾಂತ್ ಬೀತಿತ್ ಕುಡಿಕೊಗು ಕೊಡುಕೊರು.

(ಪುದಿಯಾಂಪುಲೆಗ್ ಪಂಡ್ ನೈಕಇಣ್ಣೆ ಕೊಡ್ಕುರೆ ಕೆಟ್ಟಿಂತ್. ಚೆಲೆ ಆಲ್ ಇಂಡುಂ ಕೊಡುಕುರಾರ್.)





XVIII

ಚುಕ್ಕಿ

1. ಕಡ್ಲೆರೆ ಚುಕ್ಕಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೆಲಕಡಲೆ 100 ಗ್ರಾಂ, ಚಕ್ಕರೆ 200 ಗ್ರಾಂ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಡಲೆ ತೋಲ್ ಎಡ್ತತ್ತ್ ಕಲ್ಲ ಪರ್ಕಿತ್ತ್ ಒತ್ತರೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪಾತಿ ಆಕರೆ ಕೋಲ್ಲ್ ತೆರಟಿಯೆಂಗ್ ಕಡ್ಲೆ ಕಂಡ ಕಂಡ ಆವುರು. ಚಕ್ಕರೆ ಬೀನೆ ಬರ್ಬಾಟಿತ್ತ್ ಕಡ್ಲೆ ಇಟ್ವತ್ತ್ ಅಡಿ ಮೆಲಾಕೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಮನೆಕಲ್ಗಿತ್ತ್ ತೋತಿತ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ಆರೋಟ್ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವತ್ತ್ ಇಡೀ ಮಣೆಕ್ ತೊಡೊನು. ತೆಲ್ಲ ಪೊಡಿ ರೋಲ್ಗುಂ ತೊಟ್ಟು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇದ್ ಸುರುಕೇ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಆಕೆಂಗ್ ಕಡ್ಲೆ ಎಡ್ತಲ್ಲೇ ಗಟ್ಟಿ ಐತಿಕ್ಕು.

ಕಡ್ಲೆ ಇಟ್ವತ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತಾಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪೊಡಿ ಬಿರ್ಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಚಪಾತಿರೆ ಮಣೆಕ್ ಚರಿಕೊನು. ಕೋಲ್ಲು ಅಗಾಲ್ತ್ಗ್ ಪರ್ತೊನು. ಚಾಕಲ್ ಮುರಿಕೊನು.

2 ಗ್ಲಾಸ್ ಚುಕ್ಕಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೆಲಕಡಲೆ, ಚಕ್ಕರೆ ಗುಲ್ಗೂಸ್ ಕಲ್ಕೆದ್ ಪಾದಿ ಗ್ಲಾಸ್.

ಆಕ್ರೋಶ ಕ್ರಮ :

ಕಡಲೆ ಒತ್ತರೆ ಆಕಿತ್ತ ಮಿಕ್ಕಿಲ್ ಪೊಡಿಕೊನು. ಪಾದಿಗ್ಲಾಸ್ ತನ್ನಿಗ್ ಜಂಡ್ ಚಮ್ ಚ ಗುಲ್‌ಗೂಸರೆ ಪೊಡಿ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ ಚಕ್ಕರೆಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಪೃಪಾಟೊನು. ಬೀನೆ ಬನ್ನೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡ್‌ಚೆದ್ ಇಟ್ಪಾತ್ತ ಅಡಿ ಮೆಲಾಕೊನು. ಸುರುಕೇ ತೋತಿತ್ತ ಆರೋಟ್ ಪೊಡಿ ತೋತಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಚಪಾತಿರೆ ಮನೆಕ್ ಚರಿಕೊನು. ರೋಲ್‌ಲ್ ಅಗಾಲ್‌ತ್‌ಲ್ ಪರಾತಿತ್ತ ಚಾಕ್‌ಲ್ ಗೆರೆ ಬಲ್‌ಚಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೆಚ್ಚೆ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡ ಕಂಡ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊರು.



XIX

ಬರ್ಫಿ

1. ತ್ಯಾಜಿರೆ ಬರ್ಫಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒಣಕ್ ತ್ಯಾಜಿ, ಚಕ್ಕರೆ, ಎಲ್ತರಿ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

(ಗೋಂಟು ತ್ಯಾಜಿ ಆಯೆಂಗ್ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ ಮಿಸ್ಕಿಲ್ ಪೊಡಿಕೊನು) ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಚರಾಕೊನು. ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿಕೊನು. ಚಕ್ಕರೆ ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಬೀನೆ ಬನ್ನೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತ್ಯಾಜಿ ಎಲ್ತರಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬೆರಾಗೊನು. ಚುಕ್ಕಿ ಬೀತಿಯೆ ಪೋಲೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕಂಡಾಕೊನು.

2. ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿರೆ ಬರ್ಫಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೊಡಿ 100 ಗ್ರಾಂ, ನೈ 100 ಗ್ರಾಂ, ಪಂತರೆ 200 ಗ್ರಾಂ, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

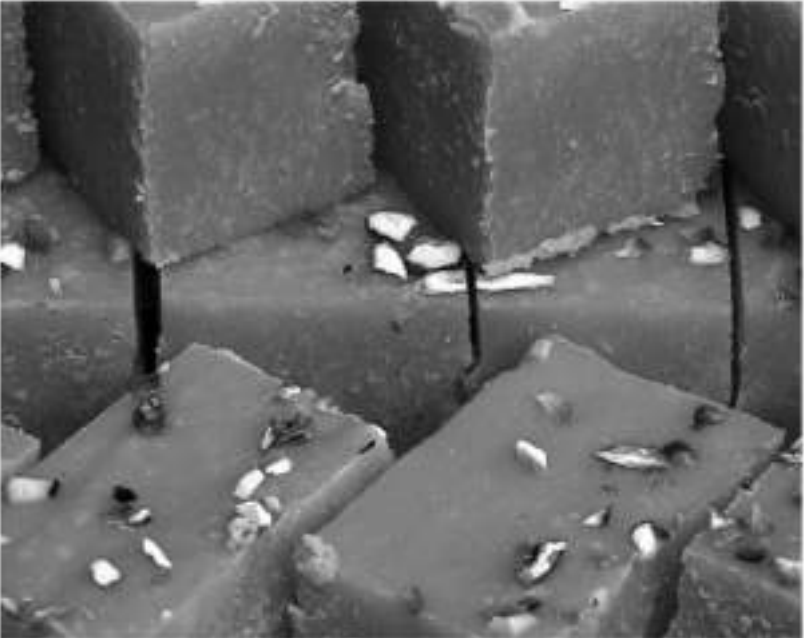
ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿ ಬರಾಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್ ಕಮ್ಮನೆ ಮನ್ ಕೊಂಬೊ ತೀ ಬಂದಾಕೊನು. ಎಡ್ತಲ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಪಂತರೆ ಇಡೊನು. ಪಂತರೆ ಬೀನೆ ಬನ್ನೆ ಪೋಲೆ ಆಂಬೊ ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲೆ ಇಡೊನು. ಒರಾಕಲೆ ಇಡೊಗಲ್ಲ. ಪಿಟ್ವೆ ಇಟ್ವೆತ್ತಾಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬಾಕಿ ಉಲ್ಲೆ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಬೆರಾಗೊನು. ನೈ ತೊಟ್ಟಿ ಪ್ಲೇಟ್ ಗೆ ಬೀತಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೇನಾಯೆ ಸೈಸ್ ಗೆ ಕಂಡಾಕೊನು.

3. ಮಾಜಿರೆ ಬರ್ಫಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಲ್ತೆ ಮಾಜಿರೆ ಇವುಂಡಿತ್ತ್ ಎಡ್ತೆ ತನ್ನಿ ಜಂಡ್ ಲೋಟೆ, ಸಜ್ಜೆಗೆ ಸಪೂರ ಒರು ಲೋಟ, ಪಂತರೆ ಒರು ಲೋಟ, ಚರ್ಚೆ ತ್ಯಾಜಿ ಮುಕ್ಕಾಲ್ ಲೋಟೆ, ನೈ ಒರು ಲೋಟೆ, ಎಲ್ತರಿ ಪೂಡಿ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಸಜ್ಜೆಗೆ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಬರ್ಕೊನು. (ತೆಲ್ಲ ಚೋಪು) ತ್ಯಾಜಿರೆ ನಲ್ಲೆ ಅರ್ಚೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮಾಜಿರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಪಂತರೆ ಇಟ್ತ್ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಪಯ್ಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್ ಪಾಕ ಆಯೊಂತು ಬರ್ಂಬೊ ಅದ್ಕ್ ಬರ್ತೆ ಸಜ್ಜೆಗೆ ಅರ್ಚೆ ತ್ಯಾಜಿ ನೈ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ತ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಬೆರ್ಗೊನು. ಗಟ್ಟಿಯಾಯೊಂತು ಬರ್ಂಬೊ ಎಲ್ತರಿ ಪೂಡಿ ಇಟ್ತ್ತ್ ನೈ ತೋತಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಬಟೆಜ್ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಬೇನಾಯೆ ಸೈಸ್ಲ್ ಕಂಡಾಕೊನು.





XX

ಹಲ್ಲೆ

1. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹಲ್ಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕ್ಯಾರೆಟ್, ನೈ, ಪಂತರೆ, ಪಾಲ್, ಎಲ್ತರಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬೀಣಾ (ಕೊಟ್ಟೆ).

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್ಗಿತ್ತ ಚರಕೊನು. ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಂತರೆ ಇಟ್ಪತ್ತ ಅದಾರೆ ತನ್ನಿ ಪಸೆ ಆರಾರೆ ತೋಲು ಪಯಪಾಟೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬೀಣಾ ಇಟ್ಪತ್ತ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಬೆರಗೊನು.

2. ಬೀಟ್‌ರೋಟ್ ಹಲ್ಲೆ :

ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ರೆ ಬದಲ್‌ಗ್ ಬೀಟ್‌ರೋಟ್ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹಲ್ಲೆ ಆಕೆ ಪೋಲೆಮೆ ಆಕೊಗು.

3. ಕುಂಬ್‌ಲಿಜೆರೆ ಹಲ್ಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕುಂಬ್‌ಲಿಜೆರೆ, ಪಂತರೆ, ನೈ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಕೊಟ್ಟೆ, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕುಂಬ್‌ಲಿಜೆರೆ ಬಿತ್ತ ನಡುತೆ ಬೊಂಡು ಎಲ್ಲಾ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ತ ಎರಿಯೊನು. ಪಿನ್ನೆ

ಕುಂಬಾಲಿಜೆರೆ ಚರ್ಚಿತ್ತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

ಬೆಂದೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಪಂತರೆ ಇಟ್ತ್ ಬತ್ತ ಬಾಟೊನು. ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಕೊಟ್ಟೆ, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ ಬೆರಗೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ರಂಗ್ ಇಡ.

ಸೂ : ರಂಗ್ ಇಡರೆ ಚಂದ ಕಾನೊಗು ಮಾತ್ರ. ರಂಗ್ ಇಡರೆದ್ ಆಯತ್ತರೆ ಬುಡೊನು. ರಂಗ್ ತಡಿಕ್ ನಲ್ಲ.

4. ಬೊಪ್ಪಂಕ್ಯಾ ಹಲ್ಲ :

ಕುಂಬಾಲಿಜೆರೆ ಹಲ್ಲ ಆಕೆ ಪೊಲೆಮೇ.

5. ಹಲ್ಲಾ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗೋದಿ 1 ಕಿಲೋ, ಪಂತರೆ 2 ಕಿಲೋ, ಬೀಜಾ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಬದ (ಇನ್ನೆಂಗ್) ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ, ನೈ 200 ಗ್ರಾಂ, ರಂಗ್, ಉಪ್ಪು (ತೆಲ್ಲ).

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಜಾವುಗು ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಗೋದಿರೆ ಸುಬೈಗ್ ಕಲ್ಗಿತ್ತ್ ಅರಾಕೊನು. ಅರಾಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಾಲ್ ಪುಲ್ ಇಶಿತ್ತ್ ಊರೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೇಲ್ತೆ ತನ್ನಿ ತೂಯೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಟೋಪುಗು ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕೊಟ್ಟೆ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಕ್ಯಾಕೊನು. ತೆಲ್ಲ ಕಾಯೊಂಬೊ ಅದರೆ ಎಡ್ತೆ ಅದೇನೈಕ್ ಪಂತರೆ ಕಲ್ಕೆ ಗೋದಿರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಚಟ್ ಇಟ್ತ್ ಪ್ಯಪಾಟೊನು. ನಲ್ಲೆ ಬೇವೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಒರುಗಂಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಎಲ್ತರಿ ನೈಲ್ ಕಾಚೆ ಕೊಟ್ಟೆ ಮುಂದಿರಿ ಇ ರಂಗ್ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ್ ನೈ ತೋತಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಬಟೆಜಿಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕೊನು.

6. ತೆಕ್ಕ ಬಾಲೆರೆ ಹಲ್ಲ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಲ್ತೆ ತೆಕ್ಕ ಬಾಲೆ 1 ಕಿಲೋ, ಬೆಲ್ತೆ ಚಕ್ಕರೆ ಅರೆ ಕಿಲೋ, ಪಂತರೆ ಜಂಡ್ ಪಿಡಿ, ನೈ ಒರು ಲೋಟೆ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಬಾಲೆರೆ ತೊಂದರೆ ಎಡ್‌ತಾಲ್ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ ತೋಲು ಎಡ್‌ತಾತ್ ಅರಾಕೊನು. ಚಕ್ಕರೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಏಲ್‌ಬಾಟಿತ್ತ್ ಊತೊನು. (ಅಡಿಲ್ ಪೊಯ್ಯಿ ಇಕ್ಕಾರ್‌ದ್‌ಕ್) ಕಾಣ್ ಬನಲೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಅರಾಚೆ ಬಾಲೆ ಚಕ್ಕರೆ ಕಲ್‌ಕೆದ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಲಕೊನು. ನೈ ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲೇ ಬೀತೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಅರೆಗಂಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಹಲ್ಲತ್ತೆ ಪೋಲೆ ಆಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಕೊಟ್ಟೆ ಬದ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ನೈ ತೋತಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಬಟಜೆಗ್ (ಪ್ಲೇಟ್‌ಗ್) ಬೀತೊರು. ಅದಾರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ಪಂತರೆ ಬಿರಾಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ್ ತಿನ್ನೊರು. ಪಕ್ಕತ್ತೆಗ್ ಬೆಡ್‌ಕಾವುಲ್ಲೆ.

7. ಬದತ್ತೆ ಹಲ್ಲ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬದ ಒರು ಲೋಟೆ, ಕೊಟ್ಟೆ 1/4 ಲೋಟೆ, ಎಲ್ಲರಿ, ಪಂತರೆ ಒನ್ನೇ ಕಾಲ್ ಲೋಟೆ, ಪಾಲ್ 2 ಲೋಟೆ, ನೈ 1 ಲೋಟೆ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಕೊಟ್ಟೆತ್ತೊ ತೋಲು ಎಡ್‌ಕೊನು. ಬದ ನಂಚಿಟ್ತ್ ತೋಲ್ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಜಂಡ್ ಒಟ್ಟಿಗ್ ಅರಾಚೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಾಲ್‌ಗ್ ಪಂತರೆ ಅರಾಚೆ ಕೊಟ್ಟೆ ಬದ ಎಲ್ಲರಿ ಕೇಸರಿ (ಇನ್ನೆಂಗ್) ಇಟ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಯಪಾಟೊನು. ಬೆಂದ್‌ತ್ತ್ ಗಟ್ಟಿಯಾಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ನೈ ಬೀತಿಯೆ ಪ್ಲೇಟ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕೊನು.

8. ಮುಂದಿರಿಣ್ಣೆ ಹಲ್ಲ:

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒನ್‌ಕ್ ಮುಂದಿರಿಣ್ಣೆ ನಾಲ್ ಚಮ್‌ಚ, ಕಡಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ ನಾಲ್ ಚಮ್‌ಚ, ಬೀಣ್ (ಕೊಟ್ಟೆ) 20, ಪಾಲ್ 2 ಲೋಟೆ, ನೈ ಅಂಜಿ ಚಮ್‌ಚ, ಎಲ್ಲರಿ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಕಡಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ ಬರಾಕೊನು (ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್) ಕೊಟ್ಟೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆರೆಂ ಬರಾಕೊನು.

ಬರ್ತ್‌ತ್ತ್ ಪೊಡಿ ಆಕೊನು. ಪಂತರೆ ಕಡಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಕೊಟ್ಟೆತ್ತೆ ಪೊಡಿ ಬಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ತ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಬೆರ್‌ಗಿತ್ತ್ ನೈ ತೋತಿಯೆ ಬಟೆಜ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕೊರು.

9. ಬ್ರೆಡ್ಡ್ ಹಲ್ಲ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ರೆಡ್ಡ್ ಪಾದಿ (ಗುಬ್ಬೂಸ್) ಪಂತರೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ನೈ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ), ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಎಲ್ತರಿ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಗುಬ್ಬೂಸ್‌ರೆ ಅರ್‌ಗ್‌ರೆ ಬಾಗ ಎಲ್ಲಾ ಎಡ್‌ತ್ತ್ ಬಾಕಿ ಉಲ್ಲೆದರೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕೊರು. ಬನಲೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಂಡಾಕೆದರೆ ಚೋಪು ಕಾಚಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಯಡ್‌ತ್‌ಲ್ ತನ್ನಿ ಪಂತರೆ ಇಟ್ತ್ ಪಾಕ ಆಕೊನು (ತನ್ನಿರೆ ಬದಲ್‌ಗ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿಯೆಂಗುಂ ಆವುರು) ಪಾಕತ್ತ್‌ಗ್ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನುಂ ಇಟ್ತ್ ಬೆರಗೊರು. ನೈ ತೋತಿಯೆ ಪ್ಲೇಟ್‌ಗ್ ಬೀತೊರು.

10. ಕಸ್‌ಕಸ್‌ರೆ ಹಲ್ಲ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್‌ತೊ ಕಸ್ ಕಸ್ 100 ಗ್ರಾಂ, ನೈ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಪಂತರೆ ಒನ್ನರೆ ಲೋಟೆ, ಪಾಲ್ಪೊಡಿ ಮೂನು ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಸ್‌ಕಸ್‌ರೆ ಬರ್‌ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕೊನು. ಬರ್ತ್‌ತ್ತ್ ಪೊಡಿ ಆಕೊನು. ಪಂತರೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್ ಪಾಕ ಆಯೋಂತು ಬರ್‌ಂಬೊ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನುಂ ಇಟ್ತ್ ಬೆರಗೊನು. ನೈ ತೋತಿಯೆ ಪ್ಲೇಟ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕೊನು.

11. ಪಯರೆ ಬೇಲೆರೆ ಹಲ್ವ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಯರೆ ಬೇಲೆ 200ಗ್ರಾಂ, ನೈ 400 ಗ್ರಾಂ,
ಪಂತರೆ 1 ಪಾವು, ತನ್ನಿ 1 ಲೋಟೆ, ಕೊಟ್ಟೆ, ಬದ, ಪಿಸ್ತ, ಒನಕ್
ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ.

ಆಕ್ರೂ ಕ್ರಮ :

ಪಯರೆ ಬೇಲೆರೆ 2 ಗಂಟೆ ನಂಚಿಡೊರು. ತನ್ನಿರೆಲ್ಲ ಬಾರ್ತತ್ತ್ ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ
ನಲ್ಲೆ ಅರ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತಲ್ ನೈ ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ ಅರ್ಚೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಬೀತೊನು.
ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕೈಲಿಟ್ಟೊಂತಿಕ್ಕೊನು. (ಕಮ್ಮನೆ ಬಂಡೆ ತೋಲು).
ತನ್ನಿ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊಗು ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಪಂತರೆ ಇಡೊನು. ಪಂತರೆ ಕಲಜ್ಜಿಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಈ
ಪಾಕತ್ತೆ (ಪಂತರೆ ತನ್ನಿರೆ) ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಪೇಸ್ತ್ ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ಪಯ್ಪಾಟೊನು.
ತನ್ನಿ ಬತ್ತರೆ ತೋಲು ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ಇದ್ಕೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಕೊಟ್ಟೆ ನೈಲ್ ಕಾಚಿತ್ತ
ಇಟ್ಟೆಂಗುಂ ಆವುರು.





XXI

ಹೋಲಿಗೆ

1. ಹೋಲಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ ಒರುಪಾವು, ಸಪೂರ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಒರುಪಾವು, ಕಡಾಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಬ್ಯಾಲೆ 200 ಗ್ರಾಂ, ಉಪ್ಪು, ಎಲ್ತರಿ 4, ಮಇಳ್ಳಲ್ ತೆಲ್ಲ, ಎನ್ನೆ, ತ್ಯಾಜಿ ಒರುಗಡಿ, ಚಕ್ಕರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಜಾಕಾಯಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ (ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು) ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಅರೆಲೋಟೆ ಎನ್ನೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡೊನು. (ಇವುಂಡರೆ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ತನ್ನಿರೆ ಬದಲ್‌ಗ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿಯೆಂಗುಂ ಆವುರು ತೆಲ್ಲ ಮಇಳ್ಳಲ್ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಟೆಂಗ್ ರಂಗ್ ಬಂಡ್) ಇವುಂಡಿಯೆ ಪಿಟ್ವೆರೆ ಅರೆಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ತುಲ್ಲರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಕಡಾಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬ್ಯಾಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೆಲ್ಲ ಮಇಳ್ಳಲ್ ಇಡೊನು. ಬೆಂದಲ್ ಪಿನ್ನೆ (ಇದ್ ಬೆಂದ್‌ತ್ ಕಲಜೊಗು ತೀರ ಬೇವಾಂತೆ ಗಟ್ಟಿ ಇಕ್ಕೊಗುಂ ತೀರ ಒರೇ ಪೋಲೆ ಬೇವೊನು) ಬೆರಲ್‌ಲ್ ಇಕ್ಕೊಂಬೊ ಮತ್ತನೆ ಇನ್ನೆಂಗ್ ಮೈ. ತನ್ನಿ ಬಾರ್‌ತ್‌ತ್ ಬ್ಯಾಲೆ ಬ್ಯಾರೆ, ತನ್ನಿ ಬ್ಯಾರೆ ಆಕೊನು.

ಚಕ್ಕರೆ ಪೊಡ್‌ಚಿತ್ತ ಜಂಡ್ ಚಮ್‌ಚ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚಾಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊರು. ಚಕ್ಕರೆ ಕಲಂಜಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಇಡೊನು. ಚರಚೆ ತ್ಯಾಜಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತನ್ನಿ ಎಲ್ಲ ಬತ್ತರೆ ತೋಲು ತೀ ಮಲ್ಲೆ ಆಕಿ ಕೈಲಿಟ್ಟೊಂತಿಕ್ಕೊನು. ತನ್ನಿಯೆಲ್ಲ ಬತ್ತಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅದ್‌ಕ್ ಎಲ್ತರಿ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಜಾಪತ್ತೆ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ವೆತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಅರಚಿತ್ತ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕರೊ. ಮೈದ ಇವುಂಡಿಯೆದ್ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು.

ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ತೊಟ್ಟೆಗೆ ಎನ್ನ ತೋತಿತ್ತ ಮೈದತ್ತೆ ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಅಗಾಲ ಆಕೊನು. ಅದರೆ ನಡುಲು ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಚುತ್ತುಂ ಮಡ್‌ಕಿತ್ತ ಬಂದಾಕೊನು. ಅದರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ಆದ್ಯ ಒರು ಎನ್ನ ತೊಟ್ಟೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ತೆಲುಪುಲು ಪರ್‌ತೊನು. (ಮೆಲ್ಲೆ ಪರ್‌ತ್‌ಗ್ ಬರಾತೆ ಪೋಲೆ ಪರ್‌ತೊನು) ಕಾವಲಿಗ್ ಬೆನ್ನೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟುತ್ತು (ತೋತಿತ್ತ) ಕಾಯಿಕೊನು. (ನಲ್ಲೆ ಕಾಯೊಗು ತೀರ) ನೈಯಿಟ್ಟ್ ತಿನೊನು.

2. ತ್ಯಾಜಿರೆ ಹೋಲಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲಿಯೆ ತ್ಯಾಜಿ, ಚಕ್ಕರೆ, ಮೈದ, ಸಜ್ಜಿಗೆ, ಎಲ್ಲರಿ, ಮಿಞ್ಞಲ್, ಎನ್ನೆ, ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೇಲ್ ಆಕೆ ಪೋಲೆ ಮೈದ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಬೆರಕೆ ಆಕಿತ್ತ ಪಿಟ್ಟ್ ಇವುಂಡೊನು. ಚರ್‌ಚೆ ತ್ಯಾಜಿರೆ ಅರಾಕೊನು. ಅರ್‌ಚಿತ್ತಾಯೆದ್‌ಕ್ ಚಕ್ಕರೆ ಇಟ್ಟ್‌ತ್ತ ಅದ್ ಗಟ್ಟಿಯಾವುರೆ ತೋಲು ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. (ಚಂಡಿ ಕೈಯಿಲ್ ತೊಟ್ಟೆಂಗ್ ಕೈಗ್ ಪತ್ತೊಗು ತೀರ ಅತ್ತರೆ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು) ಅದ್‌ಕ್ ಎಲ್ಲರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಟ್‌ತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು.

ಮೈದತ್ತೆ ಉಂಡರೆ ನಡುಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಬಾಲೆರೆಲೆಕ್ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ಪರ್‌ತೊನು. ಕಾವಲಿಗ್ ನೈ ಬೀತಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ಬೆಚ್ಚ ಪಾಲ್‌ಗ್ ಮುಕ್ಕಿ ತಿಂಡೆಂಗುಂ ನಲ್ಲಾವುರು.

3. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹೋಲಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕ್ಯಾರೆಟ್ 1 ಕಿಲೊ, ಪಂತರೆ 1 ಕಿಲೊ, ನೈ ಕಾಕಿಲೊ, ಮೈದ ಕಾಕಿಲೊ, ಸಜ್ಜಿಗೆ 150 ಗ್ರಾಂ, ಉಪ್ಪು, ಎಲ್ಲರಿ, ಎಲ್ಲರೆನ್ನೆ, ಪಾಲ್ ಒರು ಕೊಂಡೆ (ಲೋಟೆ).

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದ ಸಜ್ಜಿಗೆ ನೈ ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು ತೆಲ್ಲ ಮಿಞ್ಞಲ್ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಟ್‌ತ್ತ ಇವುಂಡೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ಟರೆ ಕಾಂಟಿ ತೆಲ್ಲ ಮೆತ್ತನೆ ಇಕ್ಕೊನು. ಒರು ಗಂಟೆ ಅಜನೆಮೇ

ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಕ್ಯಾರೇಟ್ ಕಲ್‌ಗಿತ್ ಚರಾಕೊನು. ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ ಕ್ಯಾರೇಟ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆ ಕ್ಯಾರೇಟ್‌ಗ್ ಪಂತರೆ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಅದ್ ಗಟ್ಟಿಯಾವುರೆ ತೋಲು ಕೈಲಿಟೋಂತಿಕ್ಕೊನು. (ಉಂಡೆ ಆಕೊಗು ಬಂಡೆ ತೋಲು) ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ (ಲಿಂಬೆ ಪುಲಿರೆ ಅತ್ತರೆ ಬೆಲಿಯೆ) ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಮೈದತ್ತೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ ಅದಾರೆ ತೆಲ್ ಅಗಾಲ ಆಕಿತ್ ಅದಾರೆ ನಡುಕು ಕ್ಯಾರೇಟ್ ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ಎನ್ನೆ ತೋತಿಯೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಬಾಲೆರೆಲೆರೆ ಮೇಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ಪರಾತೊನು. ಕಾವಲಿಲ್ ಕಾಚಿತ್ ನೈ ಇಟ್ತ್ ತಿನ್ನೊನು.

4. ಉರಿ ಕಡಾಲೆರೆ ಹೋಲಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ವುರಿ ಕಡಾಲೆ 2 ಪಾವು, ಪಂತರೆ 2 ಪಾವು, ಪಾಲ್ ಒರು ಲೋಟೆ, ಒನಕ್ ತ್ಯಾಜ್ 1, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಮೈದ ಅರೆಕಿಲೊ, ಸಜ್ಜಿಗೆ ಕಾಕಿಲೊ, ನೈ ಕಾಕಿಲೊ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದತ್‌ಗ್ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಉಪ್ಪು ನೈ ಬೀತಿತ್ ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. (ತನ್ನಿರೆ ಬದಲ್‌ಗ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿಯೆಂಗುಂ ಆವುರು). ಉರಿ ಕಡಾಲೆ ಪಂತರೆ ಚರಾಚೆ ತ್ಯಾಜ್ ಎಲ್ತರಿ ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಪೊಡಿಯಾಕೊನು. ಈ ಪೊಡಿಕ್ ಬೇನಾಯೆತ್ತರೆ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ ಉಂಡೆ ಕೆಟ್ಟೊಗು ಬಂಡೆ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್‌ರೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ ಅದಾರೆ ನಡುಲು ಈ ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ಪರಾತಿತ್ ಕಾವಲಿಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

5. ಬಿತ್ತ್ ಕಡಾಲೆರೆ ಹೋಲಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಿತ್ತ್ ಕಡಾಲೆ (ನೆಲ ಕಡಾಲೆ) ಕಾಕಿಲೊ, ಚಕ್ಕರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಎಲ್ತರಿ, ಮೈದ ಕಾಕಿಲೊ, ಸಜ್ಜಿಗೆ ಕಾಕಿಲೊ, ನೈ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಿತ್ತ್ ಕಡಾಲೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಒತ್ತರೆ ಆಕೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು.

ಇದಾಕ್ ಚಕ್ರರ ಎಲ್ತರಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ಪೊಡಿಕೊನು. (ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಆಯಿಂಗ್ ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡ್ಚಿತ್ತ ಆಯಿಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅದಾಕೆ ಚಕ್ರರ ಕುತ್ತಿತ್ತ ಇಡೊನು) ಜಂಡ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಆಯಿಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಮೈದ ಸಜ್ಜಿಗೆ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ (ತೆಲ್ಲ್ ಉಪ್ಪು) ಪಾಲ್ಲ್ ಇವುಂಡಿತ್ತ ಒರು ಗಂಟೆ ಬುಡೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ಮೈದತ್ತೆ ಉಂಡರೆ ನಡುಲ್ ಕಡ್ಲೆರೆ ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಎನ್ನೆ ತೋತಿಯೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪರ್ತಿತ್ತ (ಜಂಡ್ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ರೆ ನಡುಲು ಪಿಟ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ರೋಲುಲ್ ಪರ್ತೊನು. ಕಾಣ್ ನೈ ತೋತಿಯೆ ಕಾವಲಿಗ್ ಇಟ್ಪ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

6. ಚಕೆಕುರುರೆ ಹೋಲಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚಕೆಕುರು 25, ಮೈದ ಕಾಕಿಲೊ, ಪಂತರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಎಲ್ತರಿ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಚಕೆಕುರು ತೋಲ್ ಎಡ್ತ್ತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆ ಚಕೆಕುರುರೆ ಉಲ್ಗತ್ತೆ ತೋಲುಂ ಎಡ್ತ್ತ್ ಕಲ್ಲಗಿಟ್ಪ್ ಅರ್ಕೊನು. ಪಂತರೆ ಎಲ್ತರಿ ಉಪ್ಪು ಇಡೊನು ತನ್ನಿ ಬೀತೊಗಿಲ್ಲೆ. ಮೈದತ್ತಾಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪತ್ತ ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಚಕೆಕುರು ಅರ್ಚೆದರೆ ತೆಲ್ಲ್ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಉಂಡೆ ಆಕೊಗು ಬರುಂಪೋಲೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ತ್ ತೆಲ್ಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಇವುಂಡಿತ್ತ ಅದರೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ತ್ ತೆಲ್ಲ್ ಪರ್ತಿತ್ತ ಅದರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ಚಕೆಕುರುರೆ ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಚುತ್ತುಂ ಬಂದಾಕೊನು. ಅದರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ಎನ್ನೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಮೈದ ಪಿಟ್ ಇಟ್ಪತ್ತ ಅಗಾಲ್ತ್ ಪರ್ತಿತ್ತ ಕಾಣ್ ಕಾವಲಿಗ್ ಇಟ್ಪತ್ತ ಒನ್ನೊನ್ನರೆಮೆ ಕಾಚಿ ಎಡ್ ಕೊರು. ನೈ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ತಿನ್ನೊರು.



XXII

ಜಾಮ್

1. ಟೋಮೆಟೆರೆ ಜಾಮ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಟೋಮಟೆ (ಟೋಮಟೆ) ಅರೆಕಿಲೊ, ಪಂತರೆ ಕಾಕಿಲೊ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಟೋಮಟೆರೆ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ತೋತಿತ್ತ್ ಅರ್‌ಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಅರ್‌ಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಂತರೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. (ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ವೆ) ನಡು ನಡು ಕೈಲ್ ಇಟ್ಟೊಂತೋ ಬೇನು. ತನ್ನೆರೆ ಪಸೆ ಬತ್ತಿಯೊಂತು ಬರಂಬೊ ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಕೈಲಿಡೊನು. (ಚೆಟ್‌ಇ) ಬತ್ತಿತ್ತ್ ಜಾಮ್ ಪೋಲೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಲ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊರು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಒನ್‌ಕ್ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಟ್ವೆ ಬೆಕ್ಕೊರು. ಇದ್‌ಕ್ ಬೊಪ್ಪಂಕ್ಯಾ ಪಲ್‌ತೆದ್ ಇಟ್ವೆತ್ತಂ ಆಕ. ಎಲ್ಲಾ ಪಲಬಸ್ತರೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ್ ಅರ್‌ಚಿತ್ತ್ ಇಜನೆ ಬತ್ತೆಬಾಟಿತ್ತ್ ಜಾಂ ಆಕ. ತೋಮೆಟೆ ಅಗ್ಗ ಬನ್ನೆಪ್ಪ ಜಾಮ್ ಆಕಿತ್ತ್ ಗುಬ್ಬಸ್‌ಗು ಅಪ್ಪತ್ತ್‌ಗ್ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ವೆತ್ತ್ ಮಕ್ಕಗ್ ಕೊಡ್‌ಕ.

2. ಮಾಜಿರೆ ಜ್ಯಾಂ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮಾಜಿ ಪಲ್‌ತೆದ್ ಒರು ಕಿಲೊ, ಪಂತರೆ ಅರೆಕಿಲೊ, ಮದ್‌ರಾತೆ ಮಾಜಿಂತಾಯೆಂತ್ ಪಂತರೆ ತೆಲ್ಲ ಕೊರೋಡಿ ಮೈಯ್ಯಾವುರು. ಎಲ್ಲರಿ ಪೊಡಿ.

ಆಕರೂ ಕ್ರಮ :

ಮಾಜಿ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ ಅದರೆ ಚಮಚತ್ತಲ್ ಗೋರಿತ್ತ ಮಿಕ್ಕಿಗ್ ಇಡೊನು (ತೋಲು ಇಡೊಗಿಲ್ಲೆ) ಎಲ್ಲರಿ ಪೊಡಿ ಪಂತರೆ ಇಟ್ಪತ್ತ ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ನಲ್ಲೆ ಬತ್ತಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಲ್ಚಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆಯಾಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೋತಿಯೆ ಒನ್ಕ ಕುಪ್ಪಿಗ್ ಇಟ್ಪೆ ಬೆಕ್ಕೊರು. ಇದರೆ ತನ್ನಿ ಪಸೆಯೆಲ್ಲಾ ಬತ್ತಿತ್ತ ಅಂಟ್ ಪೋಲೆ ಪಯ್ಪಾಟಿತ್ತ (ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ) ಪ್ಲೇಟ್ಗ್ ನೈ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ಇದರೆ ಬೀತೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕಿ ತಿನ್ನೊನು. ಪ್ರಿಜಿಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತುಂ ತಿನ್ನ. ಮಾಜಿರೆ ಹಲ್ಲ ಆವುರು. ಈ ಹಲ್ಲತ್ತೆ ಬೈಲ್ತ್ಗ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಒನ್ಕಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚಿಂಗ್ ಮಾಂಬಲ ಚೊಂತುಲ್ಲೆ ಒರು ತೆನ್ಸ್ ಆವುರು. ಮಲೆಗಾಲ್ತ್ಗ್ ತಿನ್ನೊಗು ಎಡ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊರಾರ್. ಕೇರಳತ್ತಲ್ ಈ ತೆನ್ಸ್ ಬಾರೀ ಪೇರ್ ಪೊಯೆದ್.

(ಮಾಜಿರೆ ಹಲ್ಲ, ಮಾಂಬಲ (ಮಾಂದ್ರ) ಆಕೊನುಗು ಆವುರು).





XXIII

ಜಾಮೂನ್

1. ಗುಬ್ಬುಸ್ ಗುಲಾಮ್ ಜಾಮೂನ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲಿಯೆ ಗುಬ್ಬುಸ್‌ರೆ ಏಲೆಟ್ತ್ ಕಂಡ,
ಸಪೂರ ಸಜ್ಜಿಗೆ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಪಾಲ್‌ರೆ ಪೂಡಿ 1 ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಗುಬ್ಬುಸ್‌ರೆ ಅರ್‌ಗ್ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ತೆಲ್ಲ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ನಂಚಿಟ್ತ್ ಅಪ್ಪಮೇ
ಪರ್‌ತ್ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಪಾಲ್‌ರೆ ಪೂಡಿ ಇಟ್ತ್‌ನ್‌ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಚೆರಿಯೆ
ಚೆರಿಯೆ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು. ಕಾಇನ್ಯೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಡಾಲ್ಡತ್‌ಲ್ ಕಾಚಿತ್ತ್ ಎಡ್‌ಕೊನು.
ಪಂತರೆ ಪಾಕತ್‌ಗ್ ಇಡೊನು. ಎಲ್ತರಿ ಇಡೊನು.

2. ಕೆಲಂಗ್‌ರೆ ಗುಲಾಬ್ ಜಾಮೂನ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೆಲಂಗ್ ಬೆಲಿಯೆ ಒರು ಕಂಡೆ, ಆರೋಟ್
ಪೂಡಿ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಪಾಲ್‌ರೆ ಪೂಡಿ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಎಲ್ತರಿ ಪೂಡಿ,
ಪಂತರೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಎನ್ನೆ (ಕಾಯಿಕೊಗು), ತನ್ನಿ ಒರು ಲೋಟೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೆಲಂಗ್‌ರೆ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪಿಟ್ತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊರು. ಬೆಂದೆ ಕೆಲಂಗ್‌ರೆ ತೋಲು
ಎಡ್‌ತಿತ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಮಾಶ್ ಆಕೊರು (ಪೂಡಿಕೊರು). ನಲ್ಲೆ ಪೂಡ್‌ಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ
ಆರೋಟ್ ಪೂಡಿಂ, ಪಾಲ್‌ಡೆ ಪೂಡಿಂ ಇಟ್ತ್‌ನ್ ಇವುಂಡಿತ್ತ್ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ
ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊರು.

ತನ್ನಿ ತಲ್ಲುಬಾಟಿತ್ತ್ ಪಂತರೆ ಎಲ್ತರಿರೆ ಪೂಡಿ ಇಟ್ತ್‌ನ್ ಪಾಕ ಆಕೊರು (ಅಂಟ್
ಪಾಕ ಅಲ್ಲ). ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಉಂಡೆರೆ ಎನ್ನೆಗಿಟ್ತ್ ಕಾಚಿತ್ತ್ ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಪಾಕತ್‌ಗ್ ಇಡೊರು.



XXIV

ಕೇಕ್

1. ಬಾಲೆರೆ ಕೇಕ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಲ್ತೆ ಬಾಲೆ 4,5, ಮೈದ 1 ಲೋಟೆ, ನೈ 1 ಲೋಟೆ, ಪಂತರೆ ಪೊಡ್‌ಚೆದ್ 1 ಲೋಟೆ, ವೆನಿಲಾ, ಎಸೆನ್ಸ್ ಒರು ಚೆರಿಯೆ ಚಮ್‌ಚ, ಮುಟ್ಟೆ 2, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಒನಕ್ ದ್ರಾಕ್ಷೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಾಲೆರೆ ಇವುಂಡಿತ್ತ ಪಂತರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕಲಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮುಟ್ಟೆರೆ ಎಗ್ ಬೀಟರ್‌ಲ್ ಕಲಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಇದ್‌ರೆ ಬಾಲೆರೆ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಇಡೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಮೈದ ಎಸೆನ್ಸ್ ಇಟ್ಪತ್ತ ಗಿಟ್ಟೆ ಗಿಟ್ಟೆ ಇಕ್ಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಮೆಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ನಡು ನಡು ನೈ ಬೀತೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ಬೆಚ್ಚ ಪಾಲ್ ಬೀತಿ ಇವುಂಡೊನು. ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡಿತ್ತ ನಡು ನಡು ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಕಿಟ್ಟುಂಪೋಲೆ ಇಟ್ಪತ್ತ ನೈ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಬೆನ್ನೆ ತೋತಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚೆ ಕೇಕ್‌ರೆ ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಓವನ್‌ಲ್ 160 ಡಿಗ್ರಿ ಬೆಚ್ಚತ್ತಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

2. ಕಾರಾಮೆಲ್ ಕೇಕ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ ಕಾಕಿಲೊ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಎಸೆನ್ಸ್ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಲಿಂಬೆ ಪಾದಿ, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ), ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಎಲ್ತರಿ, ಅರಾಂಪು, ಕೆತ್ತೆ ತೆಲ್.

ಕಾರಾಮೆಲ್‌ಗ್ :

ಪಂತರೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ತನ್ನಿ ಮುಕ್ಕಾಲ್ ಲೋಟೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ್ ಸೋಡಾತೆ ಪೊಡಿ (ಚಿಟಿಕೆ) ಇಡೊನು. ಎಲ್ತರಿ ಅರಾಂಪು ಕೆತ್ತೆ ಇದಾರೆಲ್ಲ ಜಪ್ಪಿತ್ತ ಪಂತರೆ ಪೊಡಿಕ್ ಇಡೊನು. ಬೆಣ್ಣೆ ಪಂತರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ನಲ್ಲೆ ತಿಕ್ಕೊನು. ಮುಟ್ಟೆರೆ ಮಿಳ್ಳಾಲ್ ಅದಾಕ್ ಇಟ್ಪತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಎಸೆನ್ಸ್ ಪಿನ್ನೆ ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು.

ಮುಟ್ಟೆರೆ ಬೆಲ್‌ಪುರೆ ಎಗ್ ಬೀಟರ್‌ಲ್ ನಲ್ಲೆ ಬೀಟ್ ಆಕಿತ್ತ ಅದಾರೆ ಬೆಣ್ಣೆಗ್ ಇಡೊನು. ಅದಾರೆಲ್ಲ ನಲ್ಲೆ ಇಾವುಂಡಿತ್ತ ಕಾರಾಮೆಲ್ ಸಿರಪ್ ಬೀತೊನು. ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಕೊಟ್ಟೆ ಟೂಟಿ ಪೂಟಿ (ಬೇಕರಿಲ್ ಕಿಟ್ಪರ್) ಇಟ್ಪತ್ತ ಬೆಣ್ಣೆ/ನೈ ತೋತಿಯೆ ಕೇಕ್ ಯಡಾತ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಓವನ್‌ಲ್ ಅರೆಗಂಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.

ಕಾರಾಮೆಲ್ ಸಿರಪ್ ಆಕ್‌ರೊ :

ಪಂತರೆರೊ ಕಾಯಿಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಯಡತ್ತಲ್) ಪಂತರೆ ರಂಗ್ ಬದಲಾಯೊಂತು ತೆಲ್ಲ್ ಚೋಪಡಾಚೆ ಪೋಲೆ ಬರಾಂಬೊ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಪಂತರೆ ಪಾಕ ಬಂತ ಗಟ್ಟಿಯಾವುರೆ ತೋಲು ಕಾಯಿಕೊನು. (ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು) ಇದಾರೆಮೇ ಕಾರಾಮೆಲ್ ಸಿರಪ್ ಚೆಲ್‌ಡೆ.

3. ತ್ಯಾಜಿರೆ ಕೇಕ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ 2 ಲೋಟೆ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಪಂತರೆ 1 ಲೋಟೆ, ಚರ್‌ಚೆ ತ್ಯಾಜಿ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಮುಟ್ಟೆ 2, ಬೆನ್ನೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ತನ್ನಿ ಒರು ಲೋಟೆ, ವೆನಿಲಾ, ಎಸೆನ್ಸ್, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ), ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಕೆತ್ತೆ (ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ) ಪೊಡಿ ಪಾದಿ ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೆನ್ನೆ ಪಂತರೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಇಡೊನು. ಮುಟ್ಟೆರೆ ಬೆಲ್‌ಪು ಮಾತ್ರ ಎಡಾತ್‌ತ್ತ ತನ್ನಿಲ್ ಬೆರಕೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಲ್‌ಕೊನು. (ಎಗ್ ಬೀಟರ್‌ಲ್) ಪಂತರೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಕಲಕೆದ್ ಅದಾಕ್ ಇಡೊನು. ಮೈದ ಇಡೊನು. ಗಿಟ್ಟೆ ಇಕ್ಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ

ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ವತ್ ಕಲ್ಕೊನು. ಕೇಕ್ ರೆ ಡಬ್ಬಿಗ್ ಬೀತಿತ್ ಓವನ್ ಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

4. ಮುಟ್ಟೆರೆ ಕೇಕ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ ಕಾಕಿಲೊ, ಪೊಡ್ ಚೆ ಪಂತರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಮುಟ್ಟೆ 4, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ 2 ಚಮಚ, ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಂತರೆ ಬೆನ್ನೆ ಕಲ್ಕೊನು. ಮುಟ್ಟೆರೆ ಎಗ್ ಬೀಟರ್ ಲ್ ಬೀಟ್ ಆಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ನೊರೆ ಬನ್ನೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಂತರೆ ಬೆನ್ನೆ ಬೆರೆಕೆ ಆಕೆದ್ ಇಡೊನು. ಮೈದ ಇಟ್ವತ್ ಕಲ್ಕೊನು. ಎಸೆನ್ಸ್ ಬೀತೊನು. ನೈ ತೋತಿಯೆ ಯಡ್ ತ್ ಗ್ ಬೀತಿತ್ ಓವನ್ ಲ್ ಮುಕ್ಕಾಲ್ ಗಂಟೆ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು.

5. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಕೇಕ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚರ್ಚೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ 2 ಲೋಟೆ, ಪಂತರೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಮೈದಾ 1 ಲೋಟೆ, 2 ಮುಟ್ಟೆ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ 2 ಚಮಚ, ನೈ ಅರೆಲೋಟೆ, ಕೆತ್ತೆ (ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ) ಪೊಡಿ ಪಾದಿ ಚಮಚ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮುಟ್ಟೆರೆ ಎಗ್ ಬೀಟರ್ ಲ್ ಬೀಟ್ ಆಕಿತ್ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ವತ್ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್ಕಿತ್ ಪಸೆ ತೊಟ್ಟೆ ಯಡ್ ತ್ ಗ್ ಬೀತಿತ್ ಓವನ್ ಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

6. ಮಾಜಿರೆ ಕೇಕ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮುಟ್ಟೆ 6, ಪಂತರೆ 2 ಲೋಟೆ, ಪಾಡೆ 3 ಲೋಟೆ, (ಕನೆ) ಮೈದ 4 ಲೋಟೆ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೊಡಿ 1 ಚಮಚ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಪಂತರೆ ಪಾಡೆ ಬೆರಕೆ ಆಕೊನು. ಮುಟ್ಟೆರೆ ಎಗ್ ಬೀಟರ್‌ಲ್ ನಲ್ಲೆ ಬೀಟ್ ಆಕೊನು. ಮಾಬೆರೆ ಚೊರಾಂಡಿ ಎಡ್‌ತ್ ಇಟ್ವತ್ತ ಕಲ್‌ಕೊನು. (ಮಾಬೆರೆ ಜ್ಯೂಸ್ ಎಡ್‌ತ್ ಬೀತಿಯೆಂಗುಂ ಆವರು ಮೂನು ಲೋಟೆ) ಮೈದ ಇಟ್ವತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಬೆನ್ನೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ನೈ ತೋತಿಯೆ ಕೇಕರೆ ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಓವನ್‌ಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

7. ಮುಟ್ಟೆಯಿಲ್ಲಾತೆ ಕೇಕ್ :

ಬೀನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ 1 ಲೋಟೆ, ಬೆನ್ನೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಮಿಲ್ಕಿಮೆಯ್ದ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ವೆನಿಲಾ, ಎಸೆನ್ಸ್, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೂಡಿ ಕಾಲ್ ಚಮಚ, ತೆಲ್ಲ್ ಉಪ್ಪು, (ಜಂಡ್ ಕಲ್ಲೆ) ತನ್ನಿ ಪಾದಿ ಬಟೆಜ, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ).

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಬೆನ್ನೆ ನಲ್ಲೆ ಅರಾಕೊನು. ಅದ್‌ಕ್ ಮಿಲ್ಕಿಮೆಯ್ದ ತನ್ನಿ ಕೊಟ್ಟೆ ಇಟ್ವ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು. ತುಲ್ಲಿಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಕೀಲ್ ಇಲ್‌ಚಿ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೈದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೂಡಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಕೊಟ್ಟೆ ಇಡೊನು. ನೈ ತೋತಿಯೆ ಕೇಕರೆ ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಓವನ್‌ಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.





XXV

ಮನ್ನಿ

1. ಕಡ್ಲೆ ಬೇಲೆರೆ ಮನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ ಒರು ಪಾವು, ಕಡ್ಲೆ ಬೇಲೆ ಅರೆ ಪಾವು, ಚಕ್ಕರೆ, ಎಲ್ತರಿ, ಉಪ್ಪು, ತ್ಯಾಜಿ

ಆಕೊರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಡ್ಲೆರೆ ಬೇಲೆ ನಂಚಿಟ್ಟಿತ್ತ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೊತ್ತ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಚ್ಚರಿ, ತ್ಯಾಜಿ ಅರಾಚಿತ್ತ ಪೂಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ವರೆ ಅತ್ತರೆ ತೆಲುಪಾಕೊನು. ಕಲಕೆ ಪಿಟ್ವೊಗ್ ಉಪ್ಪು ಚಕ್ಕರೆ ಇಟ್ವೊತ್ತ ಪಯಪಾಟೊನು. ಪಯಪಾಟೊಂಬೊ ಚಟ್‌ಜ ಇಟ್ವೊತ್ತೊ ಇಕ್ಕೊನು. ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಅಡಿಕ್‌ತ್ತಾರ್. ನಲ್ಲೆ ಪಯಪಾಟಿ ಬೆಂದೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಬೆಂದೆ ಕಡ್ಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಇಟ್ವೊತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಬೆರಗಿತ್ತ ನೈತೊತಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಬಟೆಜಿಗ್ ಬೀತೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೇನಾಯೆ ನಮುಂತುಲ್ ಮುರಾಚಿತ್ ತಿನೊನು. ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ತಿಂಡೆಂಗುಂ ನಲ್ಲೆ ಆವುರು. ಬೆಚ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚಿ ತಿನ್ನಡೆಂಗುಂ ಪಾಯಸ ಪೋಲೆ ಆವುರು. ಇದೇ ಪೋಲೆ ಪಯರೆ ಬೇಲೆ ಇಟ್ವೊತ್ತುಂ ಆಕೆಂಗ್ ನಲ್ಲೆ ಆವುರು.

2. ಬಾಲೆರೆ ಮನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ ಒರು ಪಾವು, ಪಲ್‌ತೆ ಬಾಲೆ ಬೆಲಿಯೆದಾಯೆಂಗ್ 2, ಚಿರಿಯೆದಾಯೆಂಗ್ 4, ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್, ಎಲ್ತರಿ, ಪಂತರೆ ಒರು ಪಾವು, (ಮದಾರ ತೆಲ್ಲೆ ಬೇನೆಂಗ್ ಅರೆ ಪಾವು) ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೋ ಕ್ರಮ :

ಅರಿ ಬಾಲೆ ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್ ಅರ್ಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಅರ್ ಇತ್ ಪಿನ್ನೆ ಎಡ್ ತತ್ ಪಯಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಿಟ್ (ಪೂತಲ) ಪೂಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ ರತ್ತರೆ ತೆಲುಪು ಇಕ್ಟೆ, ಪಂತರೆ, ಉಪ್ಪು, ಮದ್ ರತ್ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ ಇಕ್ಟೆ ನಲ್ಲೆ ಪ್ಯಪಾಟೊನು. ನಲ್ಲೆ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ನೈತೋತಿಯೆ ಬಟೆಜ್ ಬೀತೊನು.

ಸೂ : ಮನ್ನಿ ಬೆಂದೆರಾ ನೋಕೊಗು ಎಜನೆ ಚೆನ್ನೆಂಗ್ ಕೈ ಚಂಡಿ ಆಕಿತ್ (ತನ್ನಿ ತಟ್ಟೆ ಬಾಟಿತ್) ಮನ್ನಿ ತೊಡೊಂಬೊ ಕೈಕ್ ಪತ್ತೊಗು ತೀರ. ಪತ್ತಿಯೆಂಗ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆಂಗ್ ಚಂಡಿ ಕೈಕ್ ಪತ್ತೆಲ್ಲೆ.

3. ರಾಗಿರೆ ಮನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ರಾಗಿ ಕಾಕಿಯೊ, ಚಕ್ಕರೆ ಕಾಕಿಯೊ, ಎಲ್ರಿ, ತ್ಯಾಚೆ, ನೈ 2 ಚಮ್ ಚ.

ಆಕರೋ ಕ್ರಮ :

ರಾಗಿ ತ್ಯಾಚೆ ಎಲ್ರಿ ಚಕ್ಕರೆ ಎಲ್ಲ ಇಕ್ಟೆ ಅರ್ಕೊನು. ಅರ್ ಚೆ ಪಿಟ್ ಪಾಲ್ ಪುಲಿಯೊನು. ತೆಲ್ ತೆಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ ಪಾಲ್ ತೀರ್ ತೋಲ್ ಪುಲಿಯೊನು. ಅದರೆ ಕಲಕಿತ್ ನಲ್ಲೆ ಪಯಪಾಟೊನು. ನಲ್ಲೆ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ನೈ ಬೀತಿತ್ ತೆಲ್ಲೆ ಪಯಪಾಟೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಚಪ್ಪೆ ಆವುರೆದ್ ಮುನ್ನೊಲು ನೈ ತೋತಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಪ್ಲೆಟ್ ಗ್ ಬೀತಿತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೇನಾಯೆ ಪೋಲೆ ಕಂಡಾಕೊನು. ಪಿಜ್ಜೆಲ್ ಬೆಚ್ಚೆಂಗು ನಲ್ಲೆ ಆವುರು.

4. ಗೋದಿರೆ ಮನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗೋದಿ ಅರೆ ಕಿಯೋ, ಪಂತರೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಚಕ್ಕರೆ ಅರೆ ಕಿಯೊ, ನೈ ನಾಲ್ ಚಮ್ ಚ, ಎಲ್ರಿ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೋ ಕ್ರಮ :

ಗೋದಿ ನಂಚಿಟ್ಟಿತ್ ಅರ್ಕೊನು. ಪಾಲ್ ಪುಲಿಯೊನು ರಾಗಿರೆ ಮಣ್ಣಿ ಆಕಿ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ ಬಟೆಜ್ ಬೀತೊನು. ದ್ರಾಕ್ಲೆ, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ), ಬದ ಇಡೊನು.

5. ಚೊರೆರೆ ಮನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಎಲ್ತ್ ಚೊರೆ, ಪಚ್ಚರಿ, ಚಕ್ಕರೆ, ತ್ಯಾಚಿ, ಉಪ್ಪು, ಎಲ್ತರಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಚಿರೆ ಪಾಲ್ಲ್ ಪಚ್ಚರಿ ಚೊರೆ ಇಟ್ತ್ಯಾ ಅರ್ಕೊನು. ರಾಗಿರೆ ಮನ್ನಿ ಆಕೆ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ ಬಟೆಚಿಗ್ ಬೀತೊನು. ದ್ರಾಕ್ಲೆ, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ) ಬದ ಇಡೊನು.

6. ಕೆಲಂಗ್ ಮನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೆಲಂಗ್, ಚಕ್ಕರೆ, ಪಚ್ಚರಿ, ತ್ಯಾಚಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೆಲಂಗ್ ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಪೂಲು ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಡ್ಲೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಮನ್ನಿ ಆಕಿಯೆ ಪೋಲೆಮೇ ಆಕಿಯೆಂಗಾಯಿತ್. ಕೆಲಂಗ್ ಪಿಟ್ವೆಗೇ ಇಟ್ತ್ ಬುಡೊನು. ಮನ್ನಿ ಬೇವೊಂಬೊ ಕೆಲಂಗುಂ ಬೇವುರು.

7. ಸ್ಯಾಮೆರೆ ಮನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ವರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ 1 ಪ್ಯಾಕೆಟ್, ಪಾಲ್ 1 ತೊಟ್ಟೆ, ನೈ 4 ಚಮ್ಚ, ಎಲ್ತರಿ, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ), ಪಂತರೆ, ತೆಲ್ಲ್ ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಜಂಡ್ ಚಮ್ಚ ನೈ ಬೀತಿತ್ ವರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ ಬರ್ಕೊನು. ಚೋಪಾಂಬೊ ಪಾಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಪಂತರೆ ಎಲ್ತರಿ ನೈ ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ) ಎಲ್ಲ ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಬೆರಗೊನು. ಬೆಚ್ಚ ಬೆಚ್ಚಮೇ ತಿನ್ನೊಗು ನಲ್ಲಾವುರು.

8. ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್ ಪಾಲ್ ಸ್ಯಾಮೆರೆ ಮನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೈಲ್ ಬರತೆ ವರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ, ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್,
ನೀರುಲ್ಲಿ ಪಾದಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬೀಳಾ (ಕೊಟ್ಟೆ), ನೈ ಉಪ್ಪು, ಎಲ್ತರಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೈ ಬೀತಿತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇದೇ ನೈಗ್ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಕೊಟ್ಟೆ ಇಟ್ವೆತ್ ಕ್ಯಾಕೊನು. ಅದ್ಕೇ ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ವರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ ಎಲ್ತಾ ಇಟ್ವೆತ್ ಬೆಂದೊಂತ್ ಬರಂಬೊ ಪಂತರೆ ಇಟ್ವೆತ್ ತೆಲ್ ಬೆರಗೊನು. ನೈ ಬೀತಿಯೆ (ತೋತಿಯೆ) ಪ್ಲೇಟ್ ಗ್ ಬೀತಿತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕಿ ತಿನ್ನೊನು.

9. ಪಲಬಸ್ತ್ ಮನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್ 1 ಲೀಟರ್, ಕೂವೆರೆ ಪೊಡಿ 4
ಚಮ್ ಚ, ಪಂತರೆ, ಎಪ್ಪುಲ್ 2, ಬಾಲೆ 2, ಈತಬಲ, ಕಾರಕ್ಕೆ,
ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬೀಳಾ (ಕೊಟ್ಟೆ).

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತೆಲ್ ಪಾಲ್ ಕೂವೆರೆ ಪೊಡಿ ಕಲಕೊನು. ಕಲಕಿಯೆದಾರೆ ಪಾಲ್ ಗ್ ಬೀತಿತ್ ಪಂತರೆ ಇಟ್ವೆತ್ ಪಯಪಾಟೊನು. ಪಯಪಾಟೊಂಬೊ ಕೈಲ್ ಇಟ್ವೆಂಕೆ ಇಕ್ಕೊನು. ಅಡ್ಕ ಪಿಡಿಕೊಗು ಬುಡೊಗು ತೀರ. ಪಯಚಿತ್ತಾಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮದಾರ ನೋಕಿತ್ ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತ್ ಗ್ ಬೀತಿತ್ ಬೆಚ್ಚ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮುರಚಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಪಲಬಸ್ತ್ ಮುರಚಿತ್ ಇಟ್ವೆತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ ಪ್ರಿಜ್ಜೆಲ್ ಬೆಚ್ಚೆತ್ ಐಸ್ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತಿನ್ನೊರು.

10. ಪಿನ್ನಿನ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸಪುರ ಸೋಜಿ, ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್, ಎಲ್ತರಿ,
ಪಂತರೆ

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಸಜ್ಜೆಗೆರೆ ಇಟ್ಚೆ ಬರಾಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟೆ ಕಾಯೊಂಬೊ ಕಮ್ಮನೆ ಬಂಡ್. ಅದಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಚೊರಿಕೊನು. ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ತ್ಯಾಜೆರೆ ಪಾಲ್ ಬೀತೊನು. ಅದ್ ಪಯಚೊಂತ ಬರಾಂಬೊ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಸಜ್ಜೆಗೆರೆ ಬಿರಾಕಿಯೆ ಪೋಲೆ ಇಡೊನು. ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲೆ ಇಡೊನು. ಕೈಲ್ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಕಲಕಿಯೊಂತೆ ಇಕ್ಕೊನು. ಉಪ್ಪು ಪಂತರೆ ಎಲ್ಲರಿ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಬೀಣ (ಕೊಟ್ಟೆ) ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ನೈ ತೋತಿಯೆ ಬಟೆಜೆಗ್ ಬೀತೊನು. ಸೂ : ತನ್ನಿ (ತ್ಯಾಜೆರೆ ಪಾಲ್) ಯಾರಾಯೆಂಗೆ ತೆಲುಪಾವುರು. ಕೊರೊಡಿಯಾಯೆಂಗೆ ಚಮ್ಮೆ ಗಟ್ಟಿಯಾವುರು. ಸರಿ ಆಲ್‌ತತ್ತಲ್ ಬೀತೊನು. ಒರು ಗ್ಲಾಸ್ ಸಜ್ಜೆಗೆಗ್ 4 ಗ್ಲಾಸ್ ತ್ಯಾಜೆರೆ ಪಾಲ್ ಈ ಆಲ್‌ತತ್ತಲ್ ಬೀತೊರು. ಪ್ರಿಜೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತುಂ ತಿನ್ನ.

11. ಬ್ರೆಡ್ಡ್ ಮನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ರೆಡ್ಡ್ 3 ಕಂಡ, ಬೀಣ (ಕೊಟ್ಟೆ) ನಾಲ್ ಚಮ್‌ಚ, ನೈ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಎಲ್ಲರಿ, ಪಂತರೆ 100 ಗ್ರಾಂ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಬ್ರೆಡ್ಡ್ ಪೊಡಿ ಆಕಿತ್ತ ಕೊಟ್ಟೆ ಮುರಾಚಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಬ್ರೆಡ್ಡ್ ಬೀಣ (ಕೊಟ್ಟೆ) ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಕ್ಯಾಕೊನು. ಅದ್ ಚೋಪು ಆಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ಪಂತರೆ ಎಲ್ಲರಿ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ ಪಯಾಪಾಟೊನು.

12. ಚೊರೆರೆ ಮನ್ನಿ : (ಪಾಯಸ)

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಯಲ್‌ತ್ ಚೊರೆರೆ 1, ತ್ಯಾಜೆರೆ 1 (ಪಾಲ್ ಪುಲಿಯೊನು) ಎಲ್ಲರಿ 4, ಚಕ್ಕರೆ ಮದಾರತ್‌ಗ್ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ, ಉಪ್ಪು ಬೇನಾಯತ್ತರೆ, ಪಚ್ಚರಿ ಕಾಲ್ ಪಾವು, (ಜಂಡ್ ಪಿಡಿ).

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಚೊರೆರೆ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ಚರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಜೆರೆ ಅರಾಚಿ ಪಾಲ್ ಪುಲಿಯೊನು. ಮಂದ

ಪಾಲ್ ಬ್ಯಾರ ತೆಲುಪು ಪಾಲ್ ಬ್ಯಾರ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಅರಾಚೆ ಪಚ್ಚರಿಗ್ ತೆಲುಪು ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ಪಯಾಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಕೈಲಿಪೊಂತಿಕ್ಕೊನು) ಇದಾಕ್ ಚರಾಚೆ ಚೊರೆ ಇಡೊನು. ಬೆಂದೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಉಪ್ಪು ಚಕ್ಕರೆ ಇಡೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಮಂದತ್ತೆ ಪಾಲ್ (ತ್ಯಾಜೆರೆದ್) ಬೀತಿತ್ತ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಚಿತ್ತ ಪಯಾಪಾಟೊನು. ಪಾಯಸ ಪೋಲೆ ಕುಡಿಕೊಗುಂ ಆವುರು. ಮಣ್ಣಿ ಪೋಲೆ ಕಂಡಾಕಿ ತಿನ್ನರೆಂಗ್ ಪಚ್ಚರಿ ಯಾರ ಇಡೊನು. ಪಯಾಪಾಟಿ ಪ್ಲೇಟ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕೊನು. ಇಜನೆಮೆ ಚಕ್ಕರೆ ಚೊರೆಡೆದುಂ ಆಕೊಗಾವುರು.

13. ಚಕೆಕುರುರೆ ಮನ್ನಿ (ಪಾಯಸ)

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚಕೆಕುರು (ಚಕ್ಕುರು), ತ್ಯಾಜೆರೆ ಪಾಲ್, ಎಲ್ತರಿ, ಚಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು, ನೈ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಚಕೆಕುರುರೆ ತೋಲು ಎಡಾತ್‌ತ್ತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. (ತುನಿಕಲ್‌ಗರೆ ಕಲ್ಲಗ್ ಉರುದಿಯೆಂಗುಂ ತೋಲು ಪೋಂಡು) ಬೆಂದೆ ಚಕೆಕುರುರೆ ಕಲ್ಲಗಿಟ್ಚಿತ್ತ ತರಿ ತರಿ ಅರಾಕೊನು. ಅರಾಕುಂಬೊ ತ್ಯಾಜೆರೆ ಪಾಲ್ ತೆಲುಪುರೆ ಪಾಲ್‌ಲ್ ಅರಾಚೆಗುಂ ಆವು ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಚಿತ್ತ ಚಕ್ಕರೆ ಇಟ್ಚಿತ್ತ ಪಯಾಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಜೆರೆ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ತುಲ್ಲಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಒರು ಚಮಾಚ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಇಲ್‌ಚಿತ್ತ ಕುಡಿಕೊನು.





XXVI

ಕಟ್ಟೆಟ್

1. ಅವುಲುರೆ ಕಟ್ಟೆಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಅವುಲು 1 ಲೋಟೆ, ಬಟಾಟೆ 2, ನೀರುಲ್ಲಿ
1, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 5, ಲಿಂಬೆ 1, ಇಂಜಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು,
ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆರೆ ಚರ್ಚಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅವುಲು ಕಲ್ಗಿತ್ತ್ ಅದ್‌ಕ್ ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್
ಇಟ್ತ್ ಇವುಂಡಿತ್ತ್ ಚರ್ಚೆ ಬಟಾಟೆ ಇಟ್ತ್ ಎಲ್ಲ ಇವುಂಡಿತ್ತ್ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ
ಆಕಿತ್ತ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

2. ಬ್ರೆಡ್ಡರೆ ಕಟ್ಟೆಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ರೆಡ್ಡರೆ ಕಂಡ 10, ಕಡ್ಲೆರೆ ಪಿಟ್ತ್ 200
ಗ್ರಾಂ, ಜೀರಗತ್ತೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಅರೆ
ಚಮಚ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ, ಇಂಗ್‌ರೆ ತನ್ನಿ ನಾಲ್
ಕುಟ್ಟು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಡ್ಲೆರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಂಗ್‌ರೆ ತನ್ನಿ ಜೀರಗ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ
ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಲ್ಕೊನು. ಬ್ರೆಡ್ಡರೆ ಕಂಡತ್ತೆ ಜಂಡ್ ಭಾಗತ್ತ್‌ಗುಂ ಈ ಪಿಟ್ತ್ ತೋತಿತ್ತ್
ಕಾಳಿ ಕಾವಲಿಗ್ ಬೆನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ಜಂಡ್ ಭಾಗಂ ಕಾಚಿತ್ತ್ ಬೆಚ್ಚೆ ಬೆಚ್ಚೆ ತಿನ್ನೊನು.

3. ಬಟಾಣಿರೆ ಕಟ್‌ಲೆಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಬಟಾಣಿ ಕಡಲೆ 2 ಲೋಟೆ, 5,6 ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಮಸಲೆರೆ ಪೊಡಿ, ತೆಲ್ಲ ಮಜ್ಜುಲ್, ಮೈದ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಬ್ರೆಡ್ಡೆರೆ ಪೊಡಿ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಬ್ರೆಡ್ಡೆ ಮೂನು ಕಂಡ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬನಲೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರಾಚೆ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬೆಂದೆ ಬಟಾಣಿ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಮಸಲೆರೆ ಪೊಡಿ ಮಜ್ಜುಲ್ ಟೊಮಟೆರೆ ಸಾಸ್ ಒರು ಚಮಾಚ, ಎಲ್ಲ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕೀಲ್ ಬೆಚ್ಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕೈಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಮಂತಲ್ ಒತ್ತಿತ್ತ ಇರಾಕೊನು. ಇದಾಕ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಡೊನು. ಬ್ರೆಡ್ಡೆ ಕಂಡತ್ತೆ ತನ್ನಿಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಪುಲ್‌ಇತ್ತ ಇದಾಕ್ ಇಟ್ಪತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಇವುಂಡಿತ್ತ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಚಪ್ಪಟೆ ಪೋಲೆ ಒತ್ತಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಮೈದತ್ತಾಗ್ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕಲ್‌ಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಚಪ್ಪಟೆ ಉಂಡೆರೆ ಮೈದತ್ತಾಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಬ್ರೆಡ್ಡೆ ಪೊಡಿಲ್ ಪೊರಾಟಿತ್ತ ಕಾಇನ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ಪೆ ಕಾಚಿತ್ತ ಎಡಾಕೊನು.

4. ಯರ್ಚಿರೆ ಕಟ್‌ಲೆಟ್:

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಮುರಾಚೆ ಯರ್ಚಿರೆ ಖೀಮ ಕಾಕಿಲೊ, ಕಡಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 1 ಲೋಟೆ, ನೀರುಲ್ಲಿ 1, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 3 ಅರಿ, ಇಂಜಿ 1 ಕಂಡ, ಮುಟ್ಟೆ 2, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 4, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 4 ಚಮಾಚ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ 2 ಚಮಾಚ, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ), ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಯರ್‌ಚಿ ಕಡ್ಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯಿಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮಿಕ್ಸಿಗ್ ಇಡೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಟ್ಪತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಅರಾಕೊನು. ಇದಾಕ್ ಮುರಾಚೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ

ಗರಂ ಮಸಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ ಕೊಟ್ಟಿ ಬಾದಾಮಿ ಪಿಸ್ತ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ತ್ಲಾ ಇವುಂಡಿತ್ತ್ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಚಪ್ಪಟೆ (ತೆಲ್ಲ) ಆಕೊನು. ಮುಟ್ಟೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ಲಾ ಕಲಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು ಚಪ್ಪಟೆ ಆಕೆ ಉಂಡೆರೆ ಇದ್ದಲ್ (ಕಲಕೆ ಮುಟ್ಟೆಲ್) ಮುಕ್ಕಿತ್ತ್ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಚಿ ಎಡ್ಕೊನು. ಪುದಿನತ್ತೆ ಚಟ್ಟಿ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ್ ತಿನೊನು.

5. ಮುಟ್ಟೆರೆ ಕಟ್ಲೆಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಮುಟ್ಟೆ 4, ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಬಟಾಟೆ 1, ಪನೀರ್, ಬೆನ್ನೆ ಪಾದಿಲೊಟೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 1 ಚಮಚ, 2 ಮುಟ್ಟೆ ಕಲ್ಕೊಗು.

ಆಕೆರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಂದೆ ಮುಟ್ಟೆರೆ ಬಟಾಟೆರೆ ಇರಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇದ್ದಕ್ ಪನೀರ್ ಬೆನ್ನೆ ಇರಾಕಿತ್ತ್ ಇಡೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ಲಾ ನಲ್ಲೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಉಂಡೆ ಎಡ್ತ್ಲಾ ಚಪ್ಪಟೆ ಚಪ್ಪಟೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಕಲಕೆ ಮುಟ್ಟೆಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ್ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಗಿಟ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು.



6. ಕಡ್ಲೆರೆ ಕಟ್ಲೆಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಕಡ್ಲೆ 2 ಲೋಟೆ, ನೀರುಲ್ಲಿ
2, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 3,4 ಬ್ರೆಡ್ಡ್ ಕಂಡ 2,3 ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ
ಪೊಡಿ, ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೊಡಿ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ,
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಂದೆ ಕಡ್ಲೆರೆ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಇಟ್ಲಾ ತೆಲ್ಲ ತಿರಿಕೊನು. ಇದಾಕ್ ಮುರಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ
ಇಡೊನು. ಬ್ರೆಡ್ಡೆರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಮುಕ್ತಿತ್ ಪುಲ್ ಇತ್ಲಾ ಇದಾಕ್ ಇಡೊನು. ಗರಂ ಮಸಾಲೆರೆ
ಪೊಡಿ ಇಟ್ಲಾತ್ ಇವುಂಡಿತ್ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಉಂಡೆ ಎಡಾತ್ ಚಪ್ಪಟೆ ಆಕಿತ್
ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೊಡಿಕ್ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಜೀರಗ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಲಾತ್ ಕಲ್ಕಿತ್
ಬೆಕ್ಕೊನು. ಎನ್ನೆ ಕಾಯಿಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಚಪ್ಪಟೆ ಉಂಡೆರೆ ಕಡ್ಲೆರೆ ಪಿಟ್ಲಿಗ್ ಮುಕ್ತಿತ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಇಜನೆಮೇ
ಅಲ್ಸಂಡೆರೆ ಬಿತ್ಲಾರಾದ್ ಪಯರೆದ್ ಆಕೊಗಾವುರು.

7. ಕ್ವಾಲಿಪ್ಲವರ್ (ಪೂ) ಕಟ್ಲೆಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒರು ಚೆರಿಯೆ ಪೂ, (ಕೋಲಿ ಪ್ಲವರ್)
ಬ್ರೆಡ್ಡ್ ಕಂಡ 5,6, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಮುರಾಚೆದ್, ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ
ಬಟಾಟೆ 2, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಮಸಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ,
ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಬ್ರೆಡ್ಡೆರೆ ಪೊಡಿ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಮೈದ
ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬನಲೆಗ್ ಜಂಡ್ ಚಮಾಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ ಮುರಾಚೆ ಪೂ (ಕೋಲಿ ಪ್ಲವರ್)
ಇದಾರೆ ಇಟ್ಲಾತ್ ಬಾಡ್ಬಾಟೊನು. ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಂಜಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಇಟ್ಲಾತ್
ಬಟಾಟೆ ಇರಾಕಿತ್ ಇಡೊನು. ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಲಾತ್
ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ ಉಂಡೆ ಆಕಿ ಚಪ್ಪಟೆ ಪೋಲೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಮೈದಾತ್ಲಾಗ್ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಲಾತ್ ಕಲ್ಕೊನು. ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಇದ್ದಾಕ್ ಮುಕ್ತಿತ್ ಬ್ರೆಡ್ಡೆರೆ ಪೊಡಿಲ್ ಪೊರಾಟಿತ್ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಟೊಮೆಟ ಸಾಸ್ ಪುದೀನ ಚಟ್ನಿ ಮುಕ್ತಿತ್ ತಿನ್ನೊನು.

8. ಸಾಗ್ - ಬಟಾಟೆರೆ ಕಟ್ಲೆಟ್ :

ಬೀನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಬಟಾಟೆ 5, ತೆಲ್ಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಸಾಗ್ 2 ಲೋಟೆ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 5 ಮುರ್ಚೆದ್, ಮುರ್ಚೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ್, ಉಪ್ಪು, ಮೈದ ಪಾದಿಲೊಟೆ, ಸಜ್ಜೆಗೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

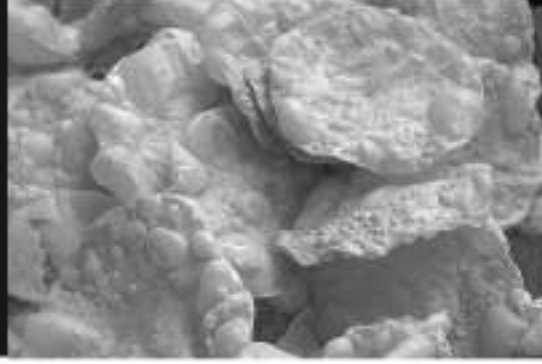
ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೆಂದೆ ಬಟಾಟೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್ತತ್ ನಲ್ಲೆ ಇರಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದ್ಕ್ ಬೆಂದೆ ಸಾಗ್ ಉಪ್ಪು ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇವುಂಡಿತ್ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಮೈದತ್ತೆ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಮ್ಮೆ ಮಂದ ಬ್ಯಾಂಡ. ಸಾಧಾರ್ನ ತೆಲುಪು ಇಕ್ಕಟ್.

ಬಟಾಟೆರೆ ಉಂಡೆ ಆಕೆದರೆ ಮಲ್ಲೆ ಒತ್ತಿತ್ ತೆಲ್ಲ್ ಚಪ್ಪಟೆ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ ಮೈದತ್ತೆ ಪಿಟ್ಗ್ (ಕಲ್ಕೆದ್ಕ್)ಮುಕ್ಕೊನು. ಅದರೆ ಸಜ್ಜೆಗೆ ಪೊರಾಟಿತ್ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಇಟ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು.





XXVIII

ಪಪ್ಪುಡ

1. ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಪಪ್ಪುಡ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 1 ಕಿಲೊ, ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು 100 ಗ್ರಾಂ, ಉಪ್ಪು, ತೆಲ್ಲೆ ಇಂಗ್, ತನ್ನಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ಒನಕಿತ್ತ ಪೊಡಿಪಾಟೊನು. ಮೊಲೊವುಗು ಉಪ್ಪು ಇಂಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಅರಾಕೊನು. ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಪೊಡಿರೆ ಒರು ಲೋಟಿಲ್ ಎಡ್‌ತ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಬಾಕಿರೆ ಮೊಲೊವು ಅರಾಚೆದ್‌ಕ್ ಇಟ್ಪ್ ಇವುಡೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ಪ್ ಪೋಲೆ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡಿತ್ತ ತೆಲ್ಲೆ ತೆಲ್ಲೆ ಪಿಟ್ಪ್ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಒನಕ್ ಪೊಡಿಲ್ (ಎಡ್‌ತ್ ಬೆಚ್ಚೆ ಪೊಡಿಲ್) ಪೊರಾಟಿತ್ತ ಪರಾತೊನು. ಬೈಲ್‌ತ್‌ಲ್ ನಲ್ಲೆ ಒನಕಿತ್ತ ಎಡ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೇನಾಯಪ್ಪ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿ ಕಾಯಿಕೊನು.

2. ಅರಿರೆ ಪಪ್ಪುಡ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಚ್ಚರಿ ಅರೆಕಿಲೊ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಅರಿ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪ್‌ತ್ ಅರಾಕೊನು. ಅರಾಚೆ ಪಿಟ್ಪ್ ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ಪ್ ಕನಿಕೆ ಇಕ್ಕಟ್ಪ್. ಪ್ಲೆಟ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲೆ ಒನಕ್ ಪಿಟ್ಪ್ (ಪೊಡಿ) ಪಾರಾಟಿತ್ತ ಅರಾಚೆ ಪಿಟ್ಪ್ ಬೀತಿತ್ತ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಅಂಜಿ ಮಿನಿಟ್ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಅದರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಎಲೆರೆ ಮೇಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪಾಯಿರೆ ಮೇಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಬೈಲ್‌ತ್‌ಗ್ ನಲ್ಲೆ ಒನಕೊನು. ಜಂಡ್ ನಾಲತೆ ಬೈಲ್‌ಗ್ ನಲ್ಲೆ ಒನಕಿ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊರು. ಬೇನಾಯಪ್ಪ ಕ್ಯಾಕೊರು.

3. ಕೆಲಂಗಾರೆ ಪಪ್ಪುಡ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೆಲಂಗ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ : ಕೆಲಂಗ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ತೋಲು ಎಡ್ಕೊನು. ಸುವಾದ್‌ಗ್ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪಾತ್ ಅರ್ಕೊನು. ಕೈಕ್ ಎನ್ನೆ ಒರ್‌ಸಿತ್ ಅರ್ಚಿದಾರೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು. ತೊಟ್ಟಿಗ್ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ಪತ್ತಾರೆ ಮನೆಲ್ ಒತ್ತೊನು. ಅದಾರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಬೈಲ್‌ತ್‌ಲ್ ಒನಕೊನು.

4. ಚಕ್ಕರೆ ಪಪ್ಪುಡ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚಕ್ಕ, ಉಪ್ಪು, (ಅರೆ ಪಂಪಲ ಚಕ್ಕ)

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಅರೆ ಪಂಪಲ ಚಕ್ಕರೆ ಜೊಲೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಅದಾರೆ ಚಕ್ಕುರು ಪೊಲ್ಲು ಎಲ್ಲ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಒತ್ತರೆ ಆಕಿತ್ ಸೆಕೆಲ್ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. (ತೊಂದರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತುನಿ ಬಿರ್‌ಚಿತ್ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕಾರೆ) ತೆಲ್ಲ ನ್ಯಾರ ಸೆಕೆ ಬಂತ್ ಬೇವೊಂಬೊ ಅದಾರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಅರ್ಕೊನು. ಉಪ್ಪು ಇಡೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು. ಅರ್ಚಿದಾರೆ ಕೆಲಂಗಾರೆ ಪಪ್ಪುಡ ಆಕೆ ಕನಿಕೆ ಆಕಿತ್ ಒನಕೊನು.

5. ಬಟಾಟೆರೆ ಪಪ್ಪುಡ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಟಾಟೆ 1 ಕಿಲೊ, ಅವಲು 1 ಲೋಟೆ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಉಪ್ಪು, ಜೀರಗ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಇಂಗ್, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆರೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ ತೋಲ್ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಔಲು ಪೊಡ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬಟಾಟೆರೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ಪಾತ್ ಅರ್ಕೊನು. ಔಲು ಪೊಡಿ ಬೆರಕೆ ಆಕಿತ್ ಇವುಂಡಿತ್ ಕಲೆಂಗಾರೆ ಪಪ್ಪುಡ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ ಒನಕೊನು.

6. ಬೋಲ್‌ಕರ್ ಚಕ್ಕೆರೆ ಪಪ್ಪುಡ :

ಬೇನಾಯಿ ಸಾಮಾನ್ - ಬೋಲ್‌ಕರ್ ಚಕ್ಕೆರೆ ಚೋಲೆ ಉಪ್ಪು
ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

ಆಕಾರೊ ಕ್ರಮ :

ಚಕ್ಕೆರೆ ಚೋಲೆರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. (ತೊಂದರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್ ತುನಿ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್) ಬೆಂದೆ ಚೋಲೆರೆ ಕಲ್ಲೆಗ್ ಇಟ್ಪಿತ್ತ್ ಅರಕೊನು. (ಕಲ್ಲೆಲ್ ತನ್ನೆರೆ ಪಸೆ ಇಕ್ಕೊಗು ತೀರ) ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪಿತ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಅರಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಪತ್ತರೆ ಮನೆಗ್ ತೊಟ್ಟಿ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಒತ್ತೊನು. ಅದರೆ ಬಾಲೆರೆಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಬೈಲ್‌ತ್‌ಗ್ ಒನಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಒನ್‌ಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಾತಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಎಡ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೇನಾಯಪ್ಪ ಕಾಚಿತ್ತ್ ತಿನ್ನೊಗು ನಲ್ಲಾವುರು.





XXVIII

ಸಂಡಿಗೆ

1. ಚೋರುರೆ ಸಂಡಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚೋರು (ಜಾವತ್ತೆ ಒಲ್ ಇಂಗ್ ಬೆಡ್ಕಾವುರೆದಕ್ ಸಂಡಿಗೆ ಆಕೊನು) ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು, ಉಪ್ಪು.

ಆಕೊರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೊಲೊವು ಚೋರು ಉಪ್ಪು, ತನ್ನಿ ಬೀತಾಮಾರೆ ಅರ್ಚಿತ್ತ (ನಲ್ಲೆ ಅರ್ಕೊನು) ಮುದ್ದೆ ಮುದ್ದೆ ಎಡ್ತತ್ತ ಎಲೆಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಯಡ್ತಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಒನಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಬೈಲ್ ಗ್ ಜಂಡ್ ಮೂನ್ ನಾಲ್ ಒನಕಿತ್ತ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಟ್ತ್ ಎಡ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಚಿತ್ತ ಚೋರುಗು ಕೂಟೊನು.

2. ಸಾಗ್ಗೆರೆ ಸಂಡಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸಾಗ್, ಉಪ್ಪು

ಆಕೊರೊ ಕ್ರಮ :

ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಸಾಗ್ಗೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಪೈಪಾಟೊನು. ಎಲೆಕ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಬಚಿಜ್ಗೆ ಎನ್ನೆ ತೋತಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲ ಬೀತಿತ್ತ ಒನಕೊನು. ಕಾಚಿಂಗ್ ಚಾಯತ್ತ್ ಗ್ ಕೂಟೊಗಾವುರು.

3. ನೀರುಲ್ಲಿರೆ ಸಂಡಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಕಿಲೊ, ಪಚ್ಚರಿ ಕಾಕಿಲೊ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಚ್ಚರಿ ಅರಚಿತ್ತ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವತ್ತ ಮಣ್ಣಿ ಪೋಲೆ ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಸನ್ನ ಮುರಚಿಡೊನು. ಪಿಟ್ವ ಪಯ್ಪಾಟಿಯೆದ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೊಂತು ಬರಂಬೊ ಮುರಚಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಎನ್ನೆ ತೋತಿಯೆ ಎಲೆಕ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಅಗಾಲ್ತೆ ಬಟೆಜ್ಜೆ ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲ ಬೆಚ್ಚೊಂತು ಬರು. ಬೈಲ್ತ್ ಜಂಡ್ ಮೂನ್ ನಾಲ್ ನಲ್ಲೆ ಒನಕಿತ್ತ ಎಡ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇಜನಮೇ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿರೆ ಸಂಡಿಗೆ ಆಕೊಗಾವುರು.

4. ಅವುಲುರೆ ಸಂಡಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಅವುಲು 1 ಕಿಲೊ, ಬಟಾಟೆ ಅರೆಕಿಲೊ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 20, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು 2 ಎಗ್ಗೆ, ಜೀರಗ, ಇಂಗ್, ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಅವುಲುರೆ ಬೆಚ್ಚ ತನ್ನಿಲ್ ಕಲ್ಗಿತ್ತ ತನ್ನಿ ಊತೊನು. ಬಟಾಟೆ ಚರಚಿತ್ತ್ ಅವುಲುಗು ಬೆರಕೆ ಆಕೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಮುರಚಿಡೊನು. ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ವತ್ತ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ತಲಂಕೈಲ್ ತಟ್ಟಿತ್ತ ಒನಕೊನು.

5. ರಾಗಿರೆ ಸಂಡಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ರಾಗಿ, ಉಪ್ಪು

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ರಾಗಿ ಅರಚಿತ್ತ್ ಪಾಲ್ ಪುಲ್ ಇತ್ತ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವತ್ತ ಪ್ಯಪಾಟೊನು. ಮಣ್ಣಿ ಪೋಲೆ ಆಯೆದ್ ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲ ಎಡ್ತ್ ಎನ್ನೆ ತೋತಿಯೆ ಎಲೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಅಗಾಲ್ತೆ ಬಟೆಜ್ಜೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಒನಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಒನಜ್ಜೆ ಪಿನ್ನೆ ಎಡ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಚಿ ತಿನ್ನೊನು. (ಇದ್ ಮದ್ ಬೇನೆಂಗ್ ಚಕ್ಕರೆ ಇಟ್ವೆ ಪ್ಯಪಾಟೊನು ಖಾರ ಬೇನೆಂಗ್ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆ ಪ್ಯಪಾಟೊನು. ಗೋದಿರ್ದುಂ ಇಜನಮೇ ಆಕೊಗಾವುರು).



XXIX

ಸಾಸ್

1. ಟೊಮೆಟತ್ತ ಸಾಸ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಟೊಮಟೆ (ಟೊಮೆಟ) ಅರೆಕಿಯೊ (ನಲ್ಲೆ ಪಲ್‌ಶತ್ ಇಕ್ಕೊನು.) ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 2 ಚಮಚ, ಇಂಜಿ ಚೆರಿಯೆ ಒರು ಕಂಡ, ಸಿರ್ಕ ನಾಲ್ ಚಮಚ, ಬಟಾಟೆ 1, ಅರಾಂಪು ಒರು ಚಮಚ, ಕೆತ್ತೆ ಒರು ಚಮಚ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಒರು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ಸುವಾದ್‌ಗ್ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಟೊಮೆಟ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ಇವುಂಡೊನು. ಅದಾರೆ ಅರಿಪೆಲ್ ಅರಾಚಿತ್ತ ಬಿತ್ತ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಬಟಾಟೆರೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ತೋಲು ಎಡ್‌ಶತ್ ಇವುಂಡೊನು. ಇಂಜಿ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಅರಾಂಪು ಕೆತ್ತೆ ಇದಾರೆ ಅರಾಚಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಬೆಲ್‌ತೆ ತುನಿಲ್ ಕೆಟ್ಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಟೊಮೆಟ ಅರಾಚೆದಾರೆ ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ಶಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ಪಯಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದಾಕ್ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ಸಿರ್ಕ ಬೀತೊನು. ಬಟಾಟೆ ಇವುಂಡಿಯೆದ್ ಇಟ್ತ್ ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕೈಲ್ ಇಟ್ಟೊಂತಿಕ್ಕೊನು. ತುನಿಲ್ ಕೆಟ್ಟಿ ಬೆಚ್ಚೆದಾರೆ ಅದಾಕ್ ಇಡೊನು. (ಕೆಟ್ಟೊಡೆ ಇಡ್‌ರೆ) ಸಾಸ್ ಗಟ್ಟಿಯಾವುರೆ ತೋಲು ಪಯಾಪಾಟಿತ್ತ ಇಲ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದಾಕ್ ಇಟ್ತ್‌ತುಲ್ಲೆ ಕೆಟ್ಟ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ನಲ್ಲೆ ಕುಪ್ಪಿಗ್ (ಕಲ್‌ಗಿ ತೋತಿತ್ತ ಒನಕ್ ಆಯೆ ಕುಪ್ಪಿ) ಇಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

2. ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿರೆ ಸಾಸ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಜಂಡ್ ಬೆಲಿಯೆ ಕಂಡೆ, ನೀರುಲ್ಲಿ
1, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 4, ಟೊಮಟೆ 1, ಜೀರಗ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಉಪ್ಪು,
ಬೆನ್ನೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಬುಡ್‌ಪಾಟೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಮುರ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಜೀರಗ
ಬರ್‌ಕೊನು. ಬೆನ್ನೆ ಕಾಚಿತ್ ಅದ್‌ಕ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಟ್ವೆತ್ ಚೋಪು
ಆವುರೆ ತೋಲು ಕಾಯಿಕೊನು. ಟೊಮಟೆ ಮುರ್‌ಚಿತ್ ಇಡೊನು. ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು.
ಮೊಲೊವು ಜೀರಗ ಪೊಡ್ವೆತ್ ಇಡೊನು. ಉಪ್ಪು ಇಡೊನು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೆತ್
ನಲ್ಲೆ ಅರ್ಕೊನು. ಬೆನ್ನೆ ಕಾಚಿತ್ ಅರ್‌ಚೆದರೆ ಇಟ್ವೆತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟಿತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್
ಪಿನ್ನೆ ಕುಪ್ಪಿಗಿಟ್ವೆ ಬೆಕ್ಕೊನು.

3. ನೀರುಲ್ಲಿರೆ ಸಾಸ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ 1 ಕೈಲ್, ಪಾಲ್ 1 ಲೋಟೆ, ಬೆನ್ನೆ
20 ಗ್ರಾಂ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಅರೆ ಚಮ್‌ಚ, ನೀರುಲ್ಲಿ 2 ಕಂಡೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೀರುಲ್ಲಿ ಸಪೂರ ಮುರ್‌ಚಿತ್ ಕೊರಿಯ ಬೆನ್ನೆಲ್ ಕಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೆನ್ನೆ ಬೆಚ್ಚಾವೊ
ಬೆಚ್ಚಿತ್ ಮೈದ ಇಟ್ವೆತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು. ಗಿಟ್ಟೆ ಗಿಟ್ಟೆ ಆವಾತೆ ಪೊಲೆ ತೆಲ್ಲೆ
ತೆಲ್ಲೆ ಪಾಲ್ ಬೀತಿ ಕೈಲಿಟ್ವೆ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. ಇದ್ ಬೆಂದೊಂತು
ಬರಾಂಬೊ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಕಾಇನ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೆತ್ ನಲ್ಲೆ ಪಯ್‌ಪಾಟಿತ್
ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು.



XXX

ಪೊಡಿ

1. ಚಟ್ಟಿ ಪೊಡಿ :

ಬೇನಾಯಿ ಸಾಮಾನ್ - ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಕಡಾಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಉಪ್ಪು, ಪುಲಿ, ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು 20, ಒನಕ್ ತ್ಯಾಜಿ ಚರಾಚೆದ್ 1 ಲೋಟೆ

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ಒನಕಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದಾರೆ ಬರ್‌ತ್‌ತ್ತ್ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಪೋಲೆ ಪೊಡಿಕೊನು. ಮೊಲೊವು ಬರ್‌ತ್‌ತ್ತ್ ಪೊಡಿಕೊನು. ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್‌ತೆಂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ತ್‌ತ್ತ್ ಪೊಡಾಚಿ ಬೆಚ್ಚೆಂಗುಂ ಕಣ್ಣಿಗ್ ಕೂಟೊಗು ಆವುರು. ತ್ಯಾಜಿ ಒನಕ್ ಐತ್ ಇಕ್ಕೊನು. ಕೊರಿಯ ನಾಲ್ ಇದಾರೆ ಬೆಕ್ಕೊಗಾವುರು. ತ್ಯಾಜಿ ಯಲ್‌ತ್ ಆಯೆಂಗ್ ಕಸಂಟ್ ಬರು (ಬೆಕ್ಕಾರದಾಯೆಂಗ್).

2. ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪರೆ ಚಟ್ಟಿ ಪೊಡಿ :

ಬೇನಾಯಿ ಸಾಮಾನ್ - ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರಗ, ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು, ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ, ಕಡಾಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬರ್‌ತ್‌ತ್ತ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ತ್‌ತ್ತ್ ತರಿ ತರಿ ಪೊಡಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು (ಕಣ್ಣಿಗ್) ಚಪಾತಿಗುಂ ಆವುರು.

3. ನೆಲ ಕಡಾಲೆರೆ ಚಟ್ಟಿ ಪೊಡಿ :

ಬೇನಾಯಿ ಸಾಮಾನ್ - 2 ಲೋಟೆ ನೆಲಕಡಾಲೆ, 2 ಚಮಾಚ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 1 ಕಂಡ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ನೆಲಕಡಲೆ (ಬಿತ್ತ ಕಡಲೆ)ರೆ ತೆಲ್ಲ ಬರತ್ತ್ ತೋಲು ಎಡ್ಕೊನು. ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ತೊಟ್ಟಿಗೆ ಇದರೆ ಇಟ್ಪ ಪೊಡಿಕೊನು. ತಿನ್ನೊಂಬೊ ಮೋರುಗು ಇಟ್ಪ ತಿಂಡೆಂಗುಂ ಆವುರು.

4. ಮೆತ್ತರೆ ಚಟ್ಟಿ ಪೊಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮಂತೆ (ಮೆತ್ತೆ) 2 ಚಮ್ಚ, 1 ಲೋಟೆ ತ್ಯಾಜ್, ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು 4, ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ 1 ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡ, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು 2 ಎಗ್ಗೆ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೆತ್ತೆ ಬರಕೊನು. ಮೊಲೊವು ಬರಕೊನು. ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ತೆ ಇದಾರೊಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಪತ್ತ ಪೊಡಿಕೊನು. (ಈ ಚಟ್ಟಿ ಮದಾರ ಮೂತರ ಪಿನ್ನೆ ಪ್ರೆಶರ್ ಇನ್ನಂಕ್ ಬಾರಿ ನಲ್ಲೆ).

5. ಉರಿ ಕಡಲೆರೆ ಚಟ್ಟಿ ಪುಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಉರಿ ಕಡಲೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಉಪ್ಪು, ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು 10, ಪುಲಿ (ಗೋಲಿರತ್ತರೆ) ಒನಕ್ ತ್ಯಾಜ್ ಒರು ಗ್ಲಾಸ್.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೊಲೊವು ಬೆಚ್ಚುಕೊನು. ತ್ಯಾಜ್ ತೆಲ್ಲ ಬರಕೊನು. ಮೊಲೊವು ಪೊಡಿಕೊನು (ಮಿಕ್ಸಿಲ್) ವುರಿ ಕಡಲೆ ಪೊಡ್ಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತ್ಯಾಜ್ ಪೊಡ್ಚೆತ್ತ ಲಾಸ್ಬ್ ಗ್ ಪುಲಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪತ್ತ ಪೊಡಿಕೊನು.

[ಮಸಲೆರೆ ಪೊಡಿ ಔತುಲೇ ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಬೇನಾಯಪ್ಪ ಅದರೆ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕರಿ ಕೂಟ. ಮೊಲೊವು ತನ್ನಿ ಚಟ್ಟಿ ಎಲ್ಲತ್ತೆಗುಂ ನಲ್ಲಾವುರು. ತಿಜ್ಜಲ್ ಗೋರ್ಕ ಆಕೆಂಗ್ (ಈ ಪೊಡಿರೆ ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಏತ್) ಅಪ್ಪಪ್ಪ ಆಕರೆದಕಾವುರು.]



XXXI

ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ

1. ಬಫಾದ್ ಪೊಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು 200, ಕೊತ್ತಂಬರಿ 125 ಗ್ರಾಂ, ಜೀರಗ 50 ಗ್ರಾಂ, ಕಸಾಕಸ್ 50 ಗ್ರಾಂ, ಮಜ್ಜಲ್ 50 ಗ್ರಾಂ, ಅರಾಂಪು 25 ಗ್ರಾಂ, ಕೆತ್ತೆ (ದಾಲ್ಚಿನಿ) 25 ಗ್ರಾಂ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಇದ್ದರೆಲ್ಲ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಒನಕೊನು. (ನಲ್ಲೆ ಒನಜೊನು) ಇದ್ದೆಲ್ಲ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಚ್ಚೆತ್ತ ಪೊಡ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಯರ್ಚಿಗ್ ಮೀನ್‌ಗುಂ ಆವುರು. ಅರೆ ಕಿಲೊ ಯರ್ಚಿ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಮೀನ್‌ಗ್ 2 ಚಮಚ ಪೊಡಿ ಮೆಯ್ಯಾವು.

2. ಸಾಂಬಾರ್ ಆಕ್ರೊ ಪೊಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು ಕಾಕಿಲೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ 100, ಮಜ್ಜಲ್ 1 ಕಂಡ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು 1 ಚಮಚ, ವಾಮ ಪಾದಿ ಚಮಚ, ಮೆತ್ತೆ ಪಾದಿ ಚಮಚ, ಕಡ್‌ಗ್ 25 ಗ್ರಾಂ, ಎಲ್ಲ 1 ಚಮಚ, ಬ್ಯಾಲೆ (ತೊಗರಿಬೇಳೆ) 1 ಚಮಚ, ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 1 ಚಮಚ, ಪಯರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 1 ಚಮಚ, ಕಡ್‌ಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 1 ಚಮಚ, ಬೆತ್ತರಿ 50ಗ್ರಾಂ, ಹಿಂಗ್ 1 ಗ್ರಾಂ (ಬೇನೆಂಗ್).

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬರ್ತ್ತ್ತ್ (ಎನ್ನೆ ಬೀತೊಗಿಲ್ಲೆ) ಒಟ್ಟಿಗಿಟ್ಟೆ ಪೊಡ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತನ್ನಿ ತಟ್ಟಾತೆ ಪೋಲೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅರೆಕಿಲೊ ಕ್ಯಾಕರಿಕ್ ಬೆಲಿಯೆ ಒರು ಚಮ್ಚ ಪೊಡಿ ಮೆಯ್ಯಾವುರು.

3. ಗರಂ ಮಸಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಜೀರಗ 25 ಗ್ರಾಂ, ಬಡಸೊಪ್ಪು 25 ಗ್ರಾಂ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ 25 ಗ್ರಾಂ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು 25, ಕೆತ್ತೆ (ದಾಲ್ಚಿನಿ) 25 ಗ್ರಾಂ, ಅರಾಂಪು 10, ಚಟಿನಿ ಚೊಪ್ಪರೆ ಎಲೆ, (ಒಗ್ಗರ್ನೆ ಚೊಪ್ಪು) ನಾಲ್ ಎಗ್ಗೆ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ತೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಒನಕಿತ್ತೆ ಬರ್ತ್ತ್ತ್ ಒಟ್ಟಿಗಿಟ್ಟೆ ಪೊಡ್ಚಿತ್ತೆ ಕಾತಡಿಕಾತೆ ಪೊಲೆ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಟ್ಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು.

4. ಯರ್ಚಿರೆ ಕರಿಕ್ ಬೇನಾಯೆ ಪೊಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು ಕಾಕಿಲೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ 150, ಬಡಸೊಪ್ಪು 25 ಗ್ರಾಂ, ಜೀರಗ 25 ಗ್ರಾಂ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು 25, ಕಸ್ಕಸ್ 150, ಅರಾಂಪು 15, ಕೆತ್ತೆ 25, ಮಜ್ಜಲ್ 25.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಕಲ್ಗಿ ಒನಕಿತ್ತೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬರ್ತ್ತ್ತ್ ಒಟ್ಟಿಗಿಟ್ಟೆ ಪೊಡ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅರೆಕಿಲೊ ಯರ್ಚಿಗ್ 2 ಚಮ್ಚ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್ ಅರ್ಚಿತ್ತೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪುಲ್ ಇಟ್ಟೆ ಬೀತೊನು.

5. ಮೀನ್ ಕರಿಕ್ ಪೋಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮನ್ - ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು 150 ಗ್ರಾಂ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ 50, ಜೀರಗ 25, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು 2 ಚಮ್‌ಚ, ಕಡ್‌ಗ್ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಮೆತ್ತೆ ಪಾದಿ ಚಮ್‌ಚ, ಮಣ್ಣಲ್ 50.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ : ಇದ್‌ರೆಲ್ಲ ಒನಕಿತ್ತ ಪೋಡಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅರೆಕಿಲೊ ಮೀನ್‌ಗ್ 2 ಚಮ್‌ಚ ಪೋಡಿ ಇಡೊನು. ಪಾದಿ ತ್ಯಾಜ್ ಅರಾಚಿ ಬೀತೊನು. ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪಾಲ್ ಪುಲ್‌ಇಚಿ ಬೀತೊನು.

6. ಮೊಲೊವು ತನ್ನಿಗ್ ಬೇನಾಯೆ ಪೋಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು ಕಾಕಿಲೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ 100 ಗ್ರಾಂ, ಜೀರಗ 25 ಗ್ರಾಂ, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು 25 ಗ್ರಾಂ, ಮೆತ್ತೆ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಕಡ್‌ಗ್ 4 ಚಮ್‌ಚ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೋಡಿ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಮಣ್ಣಲ್ 2 ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬರ್‌ತ್‌ತ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಚ್ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಪೋಡಿಕೊನು. ಇದ್‌ರೆ ಎಡ್‌ತ್ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಮೊಲೊವು ತನ್ನಿ ಆಕೊಂಬೊ ಇದ್‌ರೆ ಇಟ್ಚ್‌ತ್ ಒಗ್ಗರಾನೆ (ತೂಂಬಿಚೆಂಗ್) ಕೊಡ್‌ಕೊನು.

7. ಕೂಟತ್‌ಗ್ (ಪೋಡಿ ಕರಿಕ್) :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 1 ಲೋಟಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕಾಲೋಟಿ, ಮೊಲೊವು 10,15, ಜೀರಗ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಒನಕ್ ತ್ಯಾಜ್ 1 ಲೋಟಿ, ನೈ ತೆಲ್ಲ್, ತೆಲ್ಲ್ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಜೀರಗ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ತೆಲ್ಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ ಬರ್‌ಕೊನು. ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್‌ತೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬರ್‌ತ್‌ತ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಪೋಡ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಾಯಿಕರಿ ಕೂಟ ಆಕೊಂಬೊ ಇದ್‌ರೆ ಇಟ್ಟೆಂಗಾಯಿತ್.

ಪುಡಿಂಗ್



1. ಬೊಂಡ ಪುಡಿಂಗ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೊಂಡ 1 (ಬಾವೆ ಇನ್ನೆದ್) ಪಂತರೆ, ಚೈನಾಗ್ರಾಸ್
1 ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಪಾಲ್ ಅರೆ ಲೀಟರ್, ಮಿಲ್ಕ್ ಮೆಯ್ಡ್ ಪಾದಿ ಡಬ್ಬಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೊಂಡತ್ತ ತನ್ನಿಲ್ ಚೈನಾ ಗ್ರಾಸ್‌ರೆ ನಂಚಿಡೊನು. ಪಾಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್‌ರೆ ನಲ್ಲೆ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. ಬೊಂಡತ್ತೆ ಬಾವೆ (ಪಾಸಿ)ರೆ ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಚೈನಾ ಗ್ರಾಸ್‌ಗ್ ಪಂತರೆ ಪಾದಿ ಲೋಟಿ ಇಟ್ಟಾತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. ಇಲ್‌ಚಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಸಾತ್‌ಗ್ ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಆಕಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

2. ಚುಕ್ಕು ಪುಡಿಂಗ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೇಡ್ ಪಾದಿ ಡಬ್ಬಿ, ಚುಕ್ಕು
ಅರೆಕಿಲೊ, ಚೈನಾಗ್ರಾಸ್ 1 ಪಕೆಟ್, ಪಂತರೆ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಚೈನಾಗ್ರಾಸ್‌ರೆ ತನ್ನಿಲ್ ನಂಚಿಡೊನು. ಪಾಲ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಬೀತಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಪ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಚುಕ್ಕು ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಅರ್‌ಚಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಆಕೊನು. ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಚೈನಾಗ್ರಾಸ್‌ಗ್ ಪಂತರೆ ಇಟ್ಟಾತ್ತ ಪ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಇಲ್‌ಚಿತ್ತ ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಆಕಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

3. ಚಾಕ್‌ಲೇಟ್ ಪುಡಿಂಗ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - 250 ಗ್ರಾಂ ಚಾಕ್‌ಲೇಟ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಕೋಕೊ,

ಬೆನ್ನೆ 50 ಗ್ರಾಂ, ಕ್ರೀಂ 100 ಗ್ರಾಂ, ಪೊಡಿ ಪಂತರೆ 50 ಗ್ರಾಂ, 250 ಗ್ರಾಂ
ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಫಲ ಬಸ್ತರೆ ಕಂಡ ಕಂಡ ಆಕೆದ್, ಕೊಟ್ಟೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಚಾಲಕೇಟ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಕೋಕೋ ಪೊಡಿಕ್ ಬೆನ್ನೆ ಇಟ್ತ್ ಪಯ್ ಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು.
ಪಂತರೆ ಪಿನ್ನೆ ಕ್ರೀಂ ಇಡೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತಿನ್ನಾರೈಕ್
ಮುನ್ನೊಲು ಪಲಬಸ್ತ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ ಇಡೊನು.

4. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಪುಡಿಂಗ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕ್ಯಾರೆಟ್ 5, ಪಾಲ್ 2ಲೋಟೆ, ಪಂತರೆ
ಪಾದಿಲೋಟೆ, ಎಲ್ತರಿ, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ), ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ 1
ಲೋಟೆ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್ ಗಿತ್ತ ಚರಾಕೊನು. ಅದಕ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು.
ನಲ್ಲೆ ಬೆಂದಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಂತರೆ ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಪಯ್ ಪಾಟಿತ್ತ
ಗಟ್ಟಿಯಾಯೆದಲ್ ಪಿನ್ನೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಕೊಟ್ಟೆ ಇಟ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬೇನೆಂಗ್
ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ತಿನ್ನೊನು.

5. ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪುಡಿಂಗ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒನಕ್ ತ್ಯಾಜಿ 1, ಗುಬ್ಬಸ್ 1, ಬೆಣ್ಣೆ 50
ಗ್ರಾಂ, ಪಾಲ್ ಅರೆ ಲೀಟರ್, ಪಂತರೆ ಅರೆ ಲೋಟೆ, ಪುಲಿ ಮೋರು
6 ಚಮ್ ಚ, ಮೈದ 1 ಚಮ್ ಚ, ಚಿತ್ತುರುಲಿರೆ ತೋಲು (ಚಿತ್ ಪುಲಿ
ಆರೆಂಚ್) 2 ಚಮ್ ಚ, ಉಪ್ಪು 1 ಚಿಟಿಕೆ, ಸೋಡ್ ತ್ತ ಪೊಡಿ 1 ಚಿಟಿಕೆ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಮೋರು ಸೋಡ್ ತ್ತ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ಬೆಣ್ಣೆ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ ಕೊನು. ಅದಕ್ ಪಂತರೆ
ಪಾಲ್ ಬೀತೊನು. ಇದಕ್ ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ತ್ತ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ ಕಿತ್ತ ಬಟಿಬಲ್
ಬೀತಿತ್ತ ಸೆಕೆಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. (ತೊಂದರೆ ಎಡ್ ತ್ತ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ) ಚಪ್ಪೆ
ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಂಡಾಕೊನು.

XXXIII

ಪೂರಿ

1. ಪಾನಿ ಪೂರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸಪೂರ ಸಜ್ಜಿಗೆ 1 ಪಾವು, ನೈ ನಾಲ್ ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು (ಇದೆಲ್ಲ ಪೂರಿ ಆಕೊಗು).

ಆಕೊರೊ ಕ್ರಮ :

ತನ್ನಿಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಇವುಂಡೊನು. ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡಿತ್ತ (ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ) ಒರು ಗಂಟೆ ಬುಡೊನು. ಅದಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಪೂರಿ ಪರತೊನು. ಪತ್ತರ್ ಒತ್ತಿಯೆ ಪೋಲೆ ಒತ್ತಿಯೆಂಗುಂ ಆವುರು. ತೊಟ್ಟೆಗ್ ಎನ್ನೆ ತೊಡೊನು. ತೆಲ್ಲ ದಲ (ದಪ್ಪ ಇಕ್ಕಟ್ವೆ) ಇದ್ ಒರೇ ಪೋಲೆ ಬರೊನು. ಇಡ್ಡಿರೆ ಕಿನ್ನ ಪೋಲೆತೆದಲ್ ಅದರೆ ಬಾಯಿಲ್ ಒತ್ತೊನು. ಉರುಂಟಾಯಿತ್ತ ಒರೇ ಪೋಲೆ ಬಂಡ್. ಅದರೆ ಎನ್ನೆಲ್ ನಲ್ಲೆ ಕಾಚಿತ್ತ ಎಡ್ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ವೆ.

ಪಾನಿ ಆಕೊಗು ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್

ಬಟಾಣಿ (ಪಚ್ಚೆ) ಅರೆಪಾವು.

ಮಸಾಲೆಗ್ :

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಪುದೀನ ಜಂಡ್ ಕೆಟ್ವೆ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 6, ಉಪ್ಪು, ತ್ಯಾಜಿ ಚರ್ಚೆದ್ 2 ಚಮಚ, ಅರಾಂಪು 4, ಕೆತ್ತೆ 1 ಕಂಡ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪೊಡಿ 1 ಚಮಚ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 1 ಚಮಚ, ಜೀರಗ ಪೊಡಿ 1 ಚಮಚ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ನಂಚಿಟ್ಟಿ ಬಟಾಣಿ ಕಡಾಲೆರೆ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. (ಜಾವು ನಂಚಿಟ್ಟು ಸುಬ್ಬೆಗ್ ಆಕೊನು) ಮಸಲೆ ಅರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಬಟಾಣಿ ಬೆಂದೆದಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬೆಕ್ಕೊನು (ಉಪ್ಪು ಇಡೋಗುಂಡು) ಅದಾರೆ ತನ್ನಿ ಬ್ಯಾರೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಅದಾಕ್ ಅರಾಚಿ ಮಸಲೆ ಬೀತಿತ್ತ ಪ್ಯಪಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದಾ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪೂರಿಗ್ ಮುಕ್ಕೊಗಾವುರು. ಬೆಂದೆ ಬಟಾಣಿರೆ ಪೂರಿರೆ ಉಲ್‌ಗತ್ತಾಗ್ ಇಡೊನು. ಬಟಾಣಿರೆ ಬದಲ್‌ಗ್ ಚೆರಿಯೆ ಪಯರ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆಂಗುಂ ಆವುರು. ಪೂರಿರೆ ಉಲ್‌ಗತ್ತಾಗ್ ಇಡೊಗು ಬೂಜಿ ಇನ್ನೆಂಗ್ ನಲ್ಲಾವುರು.

ಬೂಜಿ ಆಕ್ರೋ : ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್

ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೂಡಿ, ಉಪ್ಪು ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಉಪ್ಪುರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಕಡ್ಲೆ ಪೂಡಿ ಇಟ್ಟು ಕಲ್‌ಕೊನು. (ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ಟಾರೆ ಆಲ್‌ತ) ಜೀರಗ ಪೂಡಿ ತೆಲ್ಲ ಇಡೊನು. ಒಟ್ಟೊಟ್ಟಿ ಇನ್ನೆ (ಯರ್ಚಿ ಕಲ್‌ಗರೆ) ಯಡ ಇದಾಕ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಬೂಲುಂಪೋಲೆ ಪಿಟ್ಟು ಬೀತೊನು. ಕೊರಿಯ ಕೊರಿಯ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಚಿತ್ತ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಇಪ್ಪ ಬೂಜಿ ಐತ್ ಇದಾರುಂ ಪೂರಿರೆ ಉಲ್‌ಗತ್ತಾಗ್ ಇಟ್ಟು ತಿನ್ನೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ಮೀಟಾ ಚೆಲ್‌ಡೆ ಮದಾರತ್ತೆ ತನ್ನಿ ಆಕಿತ್ತುಂ ಮುಕ್ಕೊಗಾವುರು.

ಮೀಟಾ ಆಕೊಗು ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ :

ಪುಲಿ, ಚಕ್ಕರೆ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಪುಲಿಕ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಇವುಂಡಿತ್ತ ಆ ತನ್ನಿ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಚಕ್ಕರೆಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಪ್ಯಪಾಟೊನು. ಚಕ್ಕರೆ ತನ್ನಿ ಪುಲಿರೆ ತನ್ನಿ ಬೆರಕೆ ಆಕೊನು. (ಇದಾಕ್ ಚಕ್ಕರೆ ಇಡಾರೆ ಬದಲ್‌ಗ್ ಈತಬಲ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಒನಕ್ ಮುಂದಿರಿಬೆ ಇಟ್ಟುತ್ತ್ ಆಕೆಂಗುಂ ಆವುರು. (ಮಕ್ಕ ಮಾರಾಗತ್ತಾಗ್ ತಿನ್ನೆಂದಾಕ್ ಅವುತುಲೇ ಆಕಿ ಕೊಡ್‌ತೆಂಗ್ ನಲ್ಲೆ).

2. ಬೇಲ್ ಪೂರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಬಟಾಣಿ, ಬಟಾಟೆರೆ ಕಂಡ,
(ಬಟಾಟೆರೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ ತೋಲು ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಚೆರಿ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿ
ಬೆಕ್ಕೊನು) ಮುರಾಚೆ ಟೊಮೆಟ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು,
ಪುದೀನ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಔಲು

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಾನಿ ಪೂರಿ ಆಕೊಗು ಪೂರಿ ಆಕಿಯೆ ಕನಿಕಮೇ ಆಕೊಗು. ಇದಾರೆ ಪೂರಿ ಚಪ್ಪಟೆ
ಬೇನು. (ಪಾನಿ ಪೂರಿರೆದ್ ಪೂರಿ ಪೊಜ್ಜು ಬಂತ್ ಉಬ್ಬಿತ್ ಇಕ್ಕೊನು) ಪೂರಿರೆ
ಮೇಲ್‌ಗ್ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ಪತ್ ಮೀಟ ಬೀತಿತ್ ಔಲು ಇಟ್ಪತ್ ತಿನ್ನೊಗು
ಕೊಡ್‌ಕೊನು.

3. ಮಸಾಲೆ ಪೂರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪೂರಿ ಆಕಿತ್ ಕಂಡ ಕಂಡ ಆಕೆದ್, ಉಪ್ಪು,
ಮುರಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ, ಮುರಾಚೆ ತೊಮೆಟ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು,
ತೆಲ್ ಮೋರು

ಮಸಾಲೆ ಅರಾಕೊಗು :

ನೀರುಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಇಂಜಿ ಪುದೀನ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಚರಾಚೆ ತ್ಯಾಚಿ ತೆಲ್
ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಬಟಾಣಿ ಪಿನ್ನೆ ಬಟಾಟೆ ಎನ್ನೆ ಮೀಟ ತೆಲ್, ಉಪ್ಪು, ಪುಲಿ ತೆಲ್
ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಒರು ಟೊಮೆಟ ಇದಾರೆಲ್ಲ ಇಟ್ಪತ್ ಅರಾಚಿತ್ ಮಸಾಲೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬನಲೆಗ್ ತೆಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅದಕ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ಪತ್ ಕಾಇಸೊಂತು
ಬರಾಂಬೊ ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಬಟಾಣಿ ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಬಟಾಟೆರೆ ಕಂಡ, ಅರಾಚೆ
ಮಸಾಲೆ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲ ಇಟ್ಪತ್ ನಲ್ಲೆ ತುಲ್ಲು ಬಾಟಿತ್ ಕೀಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಂಡಾಕೆ
ಪೂರಿರೆ ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಇಟ್ಪತ್ ಅದಾರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಬಟಾಣಿ ಬಟಾಟೆರೆ
ಮಸಾಲೆ ಮುರಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮೆಟ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಮೋರು ಇದಾರೆಲ್ಲ
ಇಟ್ಪತ್ ಬೆರಕೆ ಆಕಿತ್ ತಿನ್ನೊಗು ಕೊಡ್‌ಕೊನು.



XXXIV

ಸೂಪ್

1. ಟೊಮೆಟೆ ಸೂಪ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - 2 ಬೆಲಿಯ ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮೆಟ ಅರೆಕಿಯೊ,
ಕ್ಯಾರಟ್ 2, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು 15, ಬೆನ್ನೆ 100 ಗ್ರಾಂ, ಪಾಲ್
ಅರೆಲೀಟರ್, ಮೈದ 50.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕ್ಯಾರಟ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮೆಟ ಸಪೂರ ಮುರಿಕೊನು. ಕೊರಿಯ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್
ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಪೂಡಿ ಇಟ್ತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಣ್ಣೆ ಮೈದ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ಕೊನು.
ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಯ್ ಪಾಟಿತ್ತ್ ಗಟ್ಟಿಯಾಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ಕೊನು.

2. ಕಾಲಿಪ್ಲವರ್ (ಪೂ)ರೆ ಸೂಪ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಾಲಿ ಪ್ಲವರ್ 1, ಬಟಾಟೆ ಕಾಕಿಯೊ,
ಪಾಲ್ 1 ಲೋಟೆ, ಬೆನ್ನೆ 1 ಚಮಚ, ಅವುಲು 2 ಚಮಚ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೋಲಿ ಪ್ಲವರ್ (ಪೂ)ರೆ ಆಇಟ್ತ್ ಬೆಚ್ಚ ತನ್ನಿಲ್ ಕಲ್ಗಿತ್ತ್ ಮುರಿಕೊನು. ಬಟಾಟೆ
ಮುರಿಕೊನು. ಬೆಣ್ಣೆಲ್ ಇದಾರೆ ಬರ್ತ್ತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ತನ್ನಿ ಬ್ಯಾರೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್
ಬೆಂದೆ ಬಟಾಟೆರೆ ಪೂಡ್ ಚಿತ್ತ್ ಇಡೊನು. (ಅದಾರೆ ತನ್ನಿಗ್) ಪಾಲ್ ಬೆನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು,
ಮೊಲೊವುರೆ ಪೂಡಿ ಇಟ್ತ್ ನೈಲ್ ಕಾಚೆ ಅವಲು ಇಡೊನು.

3. ಕ್ಯಾಕರಿ ಸೂಪ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ : ಬೆಲಿಯೆ ಜಂಡ್ ನೀರುಲ್ಲಿ, ಬಟಾಟೆ 2, ಕ್ಯಾರೆಟ್ 2, ಟೊಮಟೆ 2, ಪಚ್ಚೆ ಬಟಾಣಿ 2 ಚಮ್ಚ, ಅರಾಂಪು 2, ಕೆತ್ತೆ, ನೈ 2 ಚಮ್ಚ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಪಾದಿ ಚಮ್ಚ, ಉಪ್ಪು, ಬೆಣ್ಣೆ 2 ಚಮ್ಚ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು 2 ಎಗ್ಗೆ, ಗುಬ್ಬೂಸರೆ ಕಂಡ 2, ಕಾರ್ನಪ್ಪೋರ್ 1 ಚಮ್ಚ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೀರುಲ್ಲಿ ಸಪೂರ ಉದ್ದತ್ತಾಗ್ ಮುರಿಕೊನು. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಟೊಮಟೆ ಬಟಾಣೆ ಮುರಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತ್‌ಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಕೆತ್ತೆ ಅರಾಂಪು ಇಟ್ವೊ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೊ ಕಾಯಿಕೊನು. ಬಟಾಟೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಬಟಾಣೆ (ನಂಚಿಟ್ಟೆದ್) ಇಟ್ವೊತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. (ಬರಕೊನು) ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ವೊತ್ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು. ಕಾಯಿಕರಿಯೆಲ್ಲ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತನ್ನೆ ಉತಿತ್ತ ಎಡ್ಕೊನು. ಕಾರ್ನಪ್ಪೋರ್ (ಚೋಲತ್ತೆ ಪಿಟ್ವೊ) ತನ್ನೆಲ್ ಕಲ್ಕೊನು (ಗಿಟ್ಟೆ ಗಿಟ್ಟೆ ಇಲ್ಲಾತೆ ಪೋಲೆ) ಕ್ಯಾಕರಿ ಬೆಂದೆ ತನ್ನೆಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಪಯ್‌ಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಕೈಲಿಡೊನು. ಬೆಂದೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಜಂಡ್ ಕಂಡ ಬೆಂದೆ ಬಟಾಣೆ ಇಟ್ವೊತ್ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು. ಗುಬ್ಬೂಸರೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ ಸೂಪ್‌ಗ್ ಇಡೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಮುರಚಿ ಇಟ್ವೊತ್ ಬೆನ್ನೆ ಇಡೊನು.

4. ಬೀಟ್‌ರೋಟ್ ಸೂಪ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೀಟ್‌ರೋಟ್ 3 ಚೆರಿಯೆದ್, ಬೆನ್ನೆ 2 ಚಮ್ಚ, ನೀರುಲ್ಲಿ 2, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಜೋಳತ್ತೆ ಪೊಡಿ (ಕಾರ್ನಪ್ಪೋರ್) 2 ಚಮ್ಚ, ಪಾಲ್ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಮೋರು ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಕ್ರೀಂ 4 ಚಮ್ಚ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೀರುಲ್ಲಿ ಬೀಟ್‌ರೋಟ್ ಮುರಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಒರು ಬನಲೆಗ್ ಬೆಣ್ಣೆ ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ ಮುರಚಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಪಿನ್ನೆ ಬೀಟ್‌ರೋಟ್ ಇಟ್ವೊತ್ ಬಾಡ್‌ಬಾಟೊನು. ಇಡ್ಕ್

ನಾಲ್ಕು ಲೋಟೆ ತನ್ನ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವು ಇಟ್ಟಾತ್ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು. ಉಗುರು ಬೆಚ್ಚತ್ತೆ ಪಾಲ್‌ಲ್ ಕಾನ್‌ಪ್ಲೋರ್ (ಜೋಳತ್ತೆ ಪೊಡಿ) ಇಟ್ಟಾತ್ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಇದಾರೆ ಬನಲೆಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಜಂಡ್ ನಿಮಿಷ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಇಲ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯಿಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅರ್‌ಕೊನು. ಮೋರು ಅರ್‌ಚಿ ಬೀತೊನು. ಎಲ್ಲ ಇಟ್ಟಾತ್ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ ಕುಡಿ‌ಕೊಗು ಕೊಡ್‌ಕೊಂಬೊ ಕ್ರೀಂ ಇಡೊನು.

5. ಆಡಾರೆ ಕಾಲ್‌ರೆ ಸೂಪ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಆಡಾರೆ ಕಾಲ್, ನೀರುಲ್ಲಿ, ತೊಮೆಟ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಮಇಳ್ಲ್ ಪೊಡಿ, ಜೀರಗತ್ತೆ ಪೊಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪೊಡಿ, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಪೊಡಿ, ಲಿಂಬೆ ಪಾದಿ, ಉಪ್ಪು, ನೈ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಆಡಾರೆ ಕಾಲ್‌ರೆ ಮುಡಿ ಎಲ್ಲ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ತೊಮೆಟೆ ಮುರುಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಕುಕ್ಕರ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರ್ ಚಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ತೊಮೆಟ ಇಡೊನು. ಅದ್ ಬಾಡಿಯೊಂಟು ಬರಾಂಬೊ ಆಡಾರೆ ಕಾಲ್ ಇಟ್ಟಾತ್ ಎಲ್ಲ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು. ಲಿಂಬೆ ಪುಲ್‌ಇಶಿತ್ತ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಾತ್ ಕೊರಿಯ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಮುರ್‌ಚೆದ್ ಇಟ್ಟಾತ್ ಅಡಿಮೇಲಾಕೊನು.

6. ಬಟಾಟೆರೆ ಸೂಪ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಟಾಟೆ 5, ನೀರುಲ್ಲಿ 2, ನೈ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಪಾಲ್ 2 ಲೋಟೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ, ಬ್ರೆಡ್‌ರೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಮುರ್‌ಚಿ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. (8 ಲೋಟೆ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು) ಅದ್ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತನ್ನಿರೆ ಬಟಾಟೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ತೆಲ್ಲ

ಅರಕೊನು. ಬನಲೆಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಬಾಡ್‌ಬಾಟೊನು. ಅರಚೆ ಬಟಾಟೆ ಬೀತೊನು. ಬಟಾಟೆ ಬೆಂದೆ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು. ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು. ಅದಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವು ಇಟ್ಚೆತ್ತ ನಲ್ಲೆ ತುಲ್ಲುಬಾಟಿತ್ತ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಮುರಚೆ ಇಡೊನು. ಗುಬ್ಬುಸ್ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಲಿಂಬೆ ಪುಲ್‌ಇತ್ ಬಟೆಬಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಕುಡಿಕೊಗು ಕೊಡ್‌ಕೊನು.

7. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಬದತ್ತೆ ಸೂಪ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕ್ಯಾರೆಟ್ 6, ನೀರುಲ್ಲಿ 1, ಬದ (ಬಾದಾಮಿ)ತ್ತೆ ಕಂಡ ಕಾಲೋಟೆ, ಬೆನ್ನೆ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಇಂಜಿ ಚೆರಿಯೆ 1 ಕಂಡ, ತೊಮೆಟೆ 2, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಕಾಯಿಕರಿ ಬೆಂದೆ ತನ್ನಿ 4 ಗ್ಲಾಸ್.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬನಲೆಲ್ ಬೆನ್ನೆ ಕಾಚಿತ್ತ ಬದತ್ತೆ ಕಂಡ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ತೆಲ್ಲ್ ಕಾಚಿತ್ತ ಎಡ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಬ್ಯಾರೆ ಬೆಕ್ಕೊನು) ಅದಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮುರಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ಚೆ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅದ್ ಕಾಇಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚರಚೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಬಾಡ್‌ಬಾಟೊನು. ಇಂಜಿ ಟೊಮೆಟೆತ್ತೆ ಪೇಸ್ತ್ ಆಕಿತ್ತ ಇದ್‌ಕ್ ಇಡೊನು. ತೆಲ್ಲ್ ನ್ಯಾರ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಕಾಯಿಕರಿ ಬೆಂದೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ತುಲ್ಲುಬಾಟಿತ್ತ ಕೀಲ್ ಇಲಿಕೊನು. ಬದ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಕುಡಿಕೊಗು ಕೊಡ್‌ಕೊನು.



XXXV

ಉಂಡೆ



1. ಪೊದರಿರ ಉಂಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪೊದೊರಿ ಕಾಕಿಲೊ, ಚಕ್ಕರೆ 1/2 ಕಿಲೊ
ತ್ಯಾಜಿ 1, ಎಲ್ತರಿ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ, ಮೈದ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಪೊದೊರಿರ ನೆಲ್ಲ ಪರಕಿತ್ತಾಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೆಲ್ಲ ಬೆಪ್ಪಾಕಿತ್ತ ಪೊಡಿ ಆಕೊನು.
ಚಕ್ಕರೆ ಏಲ್‌ಬಾಟಿತ್ತ (ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ತುಲ್ಲು ಬಾಟಿತ್ ಅಡಿಲ್ ಪೊಯ್ಯೆ ಒಂದುಂ
ಪೋಲೆ ಊತೊನು) ತ್ಯಾಜಿ ಎಲ್ತರಿ ಪೊದೊರಿರ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಅಡಿ
ಮೇಲಾಕೊನು (ಇದ್ ಕೈಲ್ ಉಂಡೆ ಆಕೊಗು ಕಿಟ್ಟೊನು) ಇದಾರ್ ಗಟ್ಟಿಲ್ ಇಕ್ಕಿತ್ತ
ಉಂಡೆ ಆಕೊನು. ಮೈದತ್ತ್‌ಗ್ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಆಕಿಯೆ
ಉಂಡೆರೆ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಇ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಚೋಪು ಕ್ಯಾಕೊನು. ತೀ
ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಪ್ (ಕಲ್‌ಕೆ ಪಿಟ್ವೆ ಚಮ್ಮೆ ಮಂದ ಇಕ್ಕೊಗು ತೀರ ಅಪ್ಪ ಗಟ್ಟಿ ಆವುರು)

2. ಸುಕುನುಂಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಯರ್, ಚಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಲ್ತರಿ ಮೈದ,
ಎನ್ನೆ, ತ್ಯಾಜಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಯರ್ ನಂಚಿಟ್ ಬೇಪಾಟೊನು ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಪ್ಪು, ಚಕ್ಕರೆ, ಕುತ್ತಿತ್ತ ಇಟ್ಪೆತ್ತ
ಅದ್ ಗಟ್ಟಿಯಾವುರೆ ತೋಲು ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಪಿನ್ನೆ ತ್ಯಾಜಿ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು

(ಉಂಡೆ ಆಕೊಂಬೊ ಗಟ್ಟಿಲ್ ಒತ್ತಿತ್ತ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಮುಕ್ಕೊಂಬೊ ಗಿಲಿಡ್) ಉಪ್ಪಿಟ್ವೆತ್ತ ಕಲ್ಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಮೈದ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಈ ಉಂಡೆ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಚೋಪು ಕ್ಯಾಕೊನು.

3. ಉರಿಯಕ್ಕಿ ಉಂಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಉರಿಯಕ್ಕಿ, ಚಕ್ಕರೆ, ಎಲ್ತರಿ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಚಕ್ಕರೆ ಎಲ್ಬಾಟಿತ್ತ ಬೀನೆ ಬರೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಉರಿಯಕ್ಕಿ ಇಟ್ಟಿತ್ತ ಅಡಿ ಮೆಲಾಕಿತ್ತ ತೆಲ್ಲೆ ಬೆಚ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಇಕ್ಕೊಂಬೊತ್ತುಗೇ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು. ಕೈಕ್ ಪತ್ತರೈಕ್ ಚಪೆ ತನ್ನಿಗ್ ಕೈ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಆಕೊನು.

4. ಬಿತ್ತ ಕಡ್ಲೆ ಉಂಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಿತ್ತ ಕಡ್ಲೆ, ಚಕ್ಕರೆ, ಎಲ್ತರಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಿತ್ತಕಡ್ಲೆ (ನೆಲಕಡ್ಲೆ)ರೆ ತೋಲ್ ಎಡ್ತತ್ತ ಕಲ್ಲೆ ಇನ್ನೆಂಗ್ ಪರಕಿತ್ತ ವತ್ತರೆ ಆಕೊನು. ಇದರೆ ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತಲಿಟ್ಟಿತ್ತ ತೆಲ್ಲೆ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಕತ್ತೊಗು ಬುಡೊಗು ತೀರ. ಅದರೆ ಮಿಕ್ಕಿಗಿಟ್ಟೆ ಪೊಡಿಕೊನು. ಪೊಡ್ಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚಕ್ಕರೆ ಪೊಡಿ, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಟಿತ್ತ ಆದ್ಯ ತೆಲ್ಲೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಪೊಡಿಕೊನು ಪಿನ್ನೆ ಕೈಲ್ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಟ್ಟೆ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಎತ್ತರೆ ನಾಲ್ಗುಂ ಎಂದುಂ ಆವುಲ್ಲೆ. ಈ ಉಂಡೆರೆ ಚೆರಿಯೆ ಮಕ್ಕಗ್ ನಾಲ್ಗ್ ಒನ್ನರೆ ಪೋಲೆ ಆಯೆಂಗುಂ ಕೊಡ್ಲೆಂಗ್ ನಲ್ಲೆ ಪೌಷ್ಟಿಕ ತೆನ್ಸ್ ಆವುರು. ಚಪಾತಿ ಆಕೊಂಬೊ ಪಿಟ್ಟರೆ ನಡುಕು ಈ ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಪರತಿತ್ತ ಕಾವಲಿಲ್ ಕ್ಯಾಕೊನು. ನೆಲ ಕಡ್ಲೆರೆ ಹೋಲಿಗೆ ಆವುರು. ನೈ ಬೀತಿ ತಿನ್ನೊಗು ನಲ್ಲೆ ಆವುರು.

5. ತ್ಯಾಜಿಕೆ ಉಂಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ತ್ಯಾಜಿ, ಪಂತರೆ, ಎಲ್ತರಿ, ಎಲ್ಲ್.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಜಿ ಚರ್ಚಿತ್ ಎಲ್ಲ್ ಬರ್ತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಂತರೆಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಬೆಂದೊಂಟ್ ಬರಂಬೊ ತ್ಯಾಜಿ ಎಲ್ತರಿ ಎಲ್ಲ್ ಇಟ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು.

6. ಸಜ್ಜೆಗೆರೆ ಉಂಡೆ (ರವೆ ಲಾಡು)

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸಜ್ಜೆಗೆ ಒರು ಲೋಟೆ, ಪಂತರೆ ಒನ್ನರೆ ಲೋಟೆ, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ, ಕಡ್ಲೆ ನಾಲ್ ಚಮ್ಚ, ನೈ ಅರೆ ಲೋಟೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಸಜ್ಜೆಗೆರೆ ತೆಲ್ಲ್ ಬರ್ತ್ತ್ ಪೊಡಿಕೊರು. ಪಂತರೆ ಪೊಡಿಕೊರು. ಒರು ಚಮ್ಚ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಡ್ಲೆ ಕಾಯಿಕೊನು. ಸಜ್ಜೆಗೆ ಪೊಡಿಕೆ ಪಂತರೆ ಎಲ್ತರಿ ಕಡ್ಲೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ನೈ ಬೆಚ್ಚಾಕಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು.

7. ಮಿಕ್ಸ್ ಉಂಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗೋದಿ 1 ಪಾವು, ಪಯರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 1 ಪಾವು, ಅರಿ 1 ಪಾವು, ಕಡಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 1 ಪಾವು, ವುರಿ ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೊಡಿ 1 ಪಾವು, ನೆಲ ಕಡ್ಲೆ 1 ಪಾವು, ಒನಕ್ ತ್ಯಾಜಿ 1, ವುರಿ ಕಡ್ಲೆ 1 ಪಾವು, ಬೀಜ (ಕೊಟ್ಟೆ) 100 ಗ್ರಾಂ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ 100 ಗ್ರಾಂ, ಎಲ್ತರಿ, ಎಲ್ಲ್ ಅರೆ ಪಾವು, ಕಸ್ ಕಸ್ 100 ಗ್ರಾಂ, ಚಕ್ಕರೆ 1 ಕಿಲೊ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಗೋದಿ, ಅರಿ, ಪಯರೆ ಬ್ಯಾಲೆ, ಕಡಲೆರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಇದಾರೆಲ್ಲ ಕಲ್ಗಿತ್ತ್ ಒನಕಿತ್ತ್ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬರ್ಚೊನು. ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ತ್ ಪೊಡಿಕೊನು. ಕಸ್ ಕಸ್ ಬ್ಯಾರೆ ಬರ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಜಿ ಚರ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಡ್ಲೆರೆ ಒತ್ತರೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಕಲ್ಲ್ ಇನ್ನೆಂಗ್

ಪರ್ಕರೊ) ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ಯತೆ ಒಟ್ಟಾಗಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಕ್ಕರೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಪಾಕ ಆಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. (ನೂಲು ಪಾಕ) ಪಾಕ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕೊರಿಯ ಕೊರಿಯ ಪಿಟ್ಲೆ ಪಾಕ ಬೀತಿತ್ತ ಅಪ್ಪಮೆ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು. (ಇದ್ ಒರು ತಿಜ್ಜಲ್ ತೋಲು ಬೆಕ್ಕೊಗಾವುರು) ಪುರುಸೊತ್ತು ಇನ್ನಪ್ಪ ಈ ಪೊಡಿ ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚಿಂಗ್ ಬೇನಾಯಪ್ಪ ಉಂಡೆ ಆಕಿಂಗಾಯಿತ್. ಬಿರಂದರ್ ಬನ್ನಪ್ಪ ಈ ಉಂಡೆ ಬೇಗ ಆಕೊಗಾವುರು. ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿಯೆಂಗುಂ ನಲ್ಲಾವುರು.

8. ಚಕೆಕುರು (ಚಕ್ಕುರು)ರೆ ಸುಕುರುಂಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚಕೆಕುರು 25, ಎಲ್ಲರಿ, ಉಪ್ಪು, ಚಕ್ಕರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಪಚ್ಚರಿ ಕಾಕಿಲೊ, ಪಚ್ಚರಿ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಮೈದ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಲೆತ್ತ ಕಲೆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪಚ್ಚರಿ ಅರಚಿ ಬೆಚ್ಚಿಗುಂ ಆವು) ಚಕೆಕುರು ತೋಲು ಎಡ್ತೆತ್ತ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆ ಚಕೆಕುರುಗು ಚಕ್ಕರೆ, ಎಲ್ಲರಿ, ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಲೆತ್ತ ಅರಕೊನು. ಅರಚಿದರೆ ತೆಲ್ಲ ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ ಉಂಡೆ ಆಕೊಗು ಬಂಡೆ ತೋಲು ಗಟ್ಟಿಯಾಕೊನು. ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಚಟ್ ಇಟ್ಲೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು.

ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬನಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಇಗೊಂತು ಬರಂಬೊ ಚಕೆಕುರುರೆ ಉಂಡೆರೆ ಕಲೆಕೆ ಪಿಟ್ಲೆಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ಲೆತ್ತ ಕಾಚಿತ್ತ ಎಡ್ಕೊನು.



1. ಗುಬ್ಬುಸ್ ವಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗುಬ್ಬುಸ್ 6 ಕಂಡ (ಪೀಸ್),
ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 2, ನೀರುಲ್ಲಿ 1, ಇಂಜಿ 1 ಕಂಡ, ಮೋರು 5
ಚಮ್‌ಚ, ಸಜ್ಜಿಗೆ 2 ಚಮ್‌ಚ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಒಗ್ಗರ್‌ನೆ ಚೊಪ್ಪು
1 ಎಗ್ಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಗುಬ್ಬುಸ್‌ರೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು
ಮುರಿಕೊನು. ಮೋರುಗು ಉಪ್ಪು ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ಮುರಾಚಿ
ಬೆಚ್ಚೆ ಸಾಮಾನ್ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪತ್ತ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಇಟ್ಪತ್ತ ಇವುಂಡೊನು. ಕಾಗಂಟಿ ಕಲ್‌ಇಸ್‌ಲ್
ಪಿನ್ನೆ ಕಾಇಸ್‌ ಎನ್ನೆಗ್ ಇವುಂಡಿ ಬೆಚ್ಚೆದಾರೆ ತೆಲ್ಲ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಚಟ್ಟಿ (ಚಪ್ಪಟೆ) ಪೊಲೆ
ಆಕಿತ್ತ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಕ್ಯಾಕೊನು. ಚಟ್ಟಿಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ್ ತಿನೊರು.

2. ಗುಬ್ಬುಸ್ ಮಸಲೆರೆ ವಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗುಬ್ಬುಸ್ 7,8 ಕಂಡ (ಪೀಸ್)
ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಬಟಾಟೆ, ಇಂಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಪೇಸ್, ನೀರುಲ್ಲಿ,
ತೊಮೆಟ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಗುಬ್ಬುಸ್ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲಾ ಮಿಕ್ಸೆಲ್ ಅರಾಚಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊರು. ಗುಬ್ಬುಸ್

ಅರ್ಗ್ ಎಡ್ತ್‌ತ್ ನಡುತೆ ಬಾಗತ್ತ್‌ಗ್ ಮಸಾಲೆರೆ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಇಡೀಕ್ ಪರ್ತೊನು. ಅದರೆ ಮೇಲ್ ಇನೊರು ಗುಬ್ಬುಸ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಒತ್ತೊನು. ಚುತ್ತುಂ ಬಂದಾಕಿತ್ತ್ ಎನ್ನೆಗಿಟ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅಡಿ ಮೇಲ್ ನಲ್ಲೆ ಕಾಇಳ್ ಪಿನ್ನೆ ಎಡ್ತ್‌ತ್ ಪೇಪರ್‌ಗ್ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಉದ್ದತ್ತ್‌ಗ್ ಕಂಡಾಕೊನು.

3. ಕ್ಯಾಬೇಜ್) ಕೇಬಿಜತ್ತೆ ವಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೇಬಿಜ, ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ತ್, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್, ಎನ್ನೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಜೀರಗ ಪೊಡಿ, ಇಡಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾದಿ ಚಮಚ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕೇಬಿಜ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲ ಮುರ್ಚಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿಕ್ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಪೇಸ್ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ಕೊನು. ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು. ಪಿಟ್ತ್ ಮಂದ ಇಕ್ಕಟ್ತ್ ಮುರ್ಚಿ ಸಾಮಾನ್ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಜೀರಗ ಪೊಡಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ (ಇಡೀ) ಎಲ್ಲ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಇವುಂಡಿತ್ತ್ ಕಾಇಳ್ ಎನ್ನೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ಪಿಟ್ತ್ ಎಡ್ತ್‌ತ್ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

4. ಮೀನಾರೆ ವಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೀನ್, ಬಟಾಟೆ, ಲಿಂಬೆ, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು, ಮುಟ್ಟಿ, ಮಿಳ್ಳಲ್ ಪೊಡಿ, ಎನ್ನೆ, ಬ್ರೆಡ್ಡರೆ ಪೊಡಿ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ್ ತೋಲು ಎಡ್ತ್‌ತ್ ಇರ್ಕಿತ್ತ್ ಪೊಡಿಯಾಕೊನು. ಮೀನ್ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ್ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮುಲ್ಲು ಕಿಟ್ಟತೆ ಪೋಲೆ ಯರ್ಚಿ ಎಡ್ತ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೊಲೊವುಗು ಲಿಂಬೆ ಉಪ್ಪು ಮಿಳ್ಳಲ್ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಅರ್ಚಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇರ್ಕೆ ಬಟಾಟೆ ಅರ್ಚಿ ಮೊಲೊವು ಮೀನ್‌ಂಡೆ ಯರ್ಚಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಇವುಂಡಿತ್ತ್

ಬೆಕ್ಕೂನು. ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ ಚಟ್ಟೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೂನು. ಬನಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ ಕಾಯೊಗು ಬೆಚ್ಚಿತ್ ಉಂಡೆ (ಚಟ್ಟೆ, ಚಪ್ಪಟೆ) ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚಿದಾರೆ ಬ್ರೆಡ್ಡ್ (ಗುಬ್ಬಸ್)ರೆ ಪೊಡೆಕ್ ಪೊರಾಟಿತ್ ಕಾಇ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ಪತ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

5. ಬಟಾಟೆರೆ ವಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಟಾಟೆ, ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಟ್ಪ ಅರ್ಚೆ ಪೇಸ್ಟ್, ಮಿಞ್ಲಲ್, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ತೋಲ್ ಎಡ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡೋನು. ಇದ್ಕ್ ಉಪ್ಪು ಪೇಸ್ಟ್, ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪತ್ ಇವುಂಡೋನು. ಎನ್ನೆ ಕಡ್ಗ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪತ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್ಕೊನು.

ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೊಡೆಕ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪತ್ ಕಲಕಿ ಬೆಕ್ಕೂನು. ತೆಲ್ಲ ಜೀರಗ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು. ಒಗ್ಗರನೆ (ತೂಂಬಿಚ್ಚಿದ್) ಕೊಡ್ತೆ ಬಟಾಟೆರೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ ಕಾಇ್ ಎನ್ನೆಗಿಟ್ಪತ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

6. ಉಲ್‌ಂದುರೆ ವಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಉಲ್‌ಂದು, ಎನ್ನೆ, ಇಂಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಚಟ್ಟಿಚೊಪ್ಪು, (ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು) ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನಂಚೆಚ್ಚಿ ಉಲ್‌ಂದಾರೆ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಪತ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಾಮಾರೆ ಅರ್ಕೊನು. ಇದ್ಕ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಂಜಿ ಮುರ್ಚಿತ್ ಇಡೊನು. ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಇಡೊನು. ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡ್‌ತೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ ಕಲಕಿತ್ ಕಾಇ್ ಎನ್ನೆಗ್ ವಡೆ ಇಟ್ಪ ಕಾಯಿಕೊನು. ವಡೆರೆ ನಡುಲ್ ಒಟ್ಟೆ ಬರನೂಂತಾಯೆಂಗೆ ಚಪೆ ತನ್ನಿಗ್ ಕೈ ಮುಕ್ಕಿತ್ ಒರು ಉಂಡೆ ಪಿಟ್ವೆ ಎಡ್ತ್ ಪಿಡ್‌ಚಿತ್ ಕೊಂಬ ಬೆರ್‌ಲ್‌ಲ್ ಒತ್ತೊನು.

7. ಪಯರೈ ವಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಯರ್ ಕಾಕಿಲೊ, ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಕಿಲೊ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು 1 ಕೆಟ್ತ್, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 2, ಇಂಜಿ ಚಿರಿಯೆ ಕಂಡ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ, ಜೀರಗ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಪಯರ್ ತನ್ನಿ ಊತಿತ್ತ ಮಿಕ್ಕಿಗ್ ಇಡೊನು (ಅರ್ಕೊನು) ಉಪ್ಪು ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಅದ್‌ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಅರ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಮುರ್ಚಿತ್ತ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಅಡಿಮೇಲಾಕೊನು. ಕಾಇ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಮುದ್ದೆ ಮುದ್ದೆ ಎಡ್‌ತ್ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ಇಜನೆಮೆ ಕಡ್ಲೆ ಬೇಲೆ ನಂಚಿಟ್ಪೆತ್ತ ಆಕೊಗಾವುರು.

8. ಬಟಾಟೆ ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ವಡೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಟಾಟೆ, ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬೇಲೆ, ಇಂಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ಉಪ್ಪು ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ನಂಚಿಟ್ಪೆತ್ತ ಅರ್ಚೆ ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ ಅದ್‌ಕ್ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡೋನು. ಕಾಇ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಆ ಉಂಡೆರೆ ಎಡ್‌ತ್ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು.





XXXVII

ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಚೆದ್

1. ಬಾಲೆಗ್ ನೊರ್ಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ತೆಕ್ಕಬಾಲೆ 5, ತ್ಯಾಚೆ 1 ಗಡಿ, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ್, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಬೀಣಿ (ಕೊಟ್ಟೆ), ಪಂತರೆ ಮೈದಾ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತಲ್ ಪಂತರೆಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಪಯಪಾಟೊನು. ಅದ್ ಅಂಟ್ ಪಾಕ ಬರಾಂಬೊ ಚರ್ಚೆ ತ್ಯಾಚೆ, ಎಲ್ತರಿ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಬೀಣಿ (ಕೊಟ್ಟೆ) ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ತ್ ಬೆರ್ಗೊನು. ಮೈದತ್ತಾಗ್ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಕಲ್ಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ರಂಗ್ ಬೇನೆಂಗ್ ಇಡ. ಬಾಲೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್ಕಾಮಾರೆ ಉದ್ದತ್ತಾಗ್ ಚೀರಾಕೊನು ಪೂರ್ತಿ ಕಂಡಾಕೊಗು ತೀರ. ನಡುಲ್ ತೆಲ್ಲ್ ತೋಂಡಿತ್ತ ಆ ಜಾಗಲ್ ಪಂತರೆ ಪಂಡ ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚೆದ್ ನೊರಕೊನು. ಐಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬಾಲೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್ತಲ್ತ್ ಕಲ್ಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಪಿಟ್ತ್ ಮುಕ್ತಿತ್ತ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ತ್ತ್ ಚೋಪು ಆವುರೆ ತೋಲು ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ತಿನ್ನೊಂಬೊ ಬೇನೆಂಗ್ ಅಡ್ಡೆಡ್ಡ ಕಂಡಾಕೆಂಗ್ ಐತ್.

2. ಕಾಚೆ ಮುಟ್ಟೆರಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - 5 ಮುಟ್ಟೆ, ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ತ್, ಮೋರು ಪಾದಿ ಗ್ಲಾಸ್, ಉಪ್ಪು, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಪೊಡಿ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮುಟ್ಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ಪಾದಿ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ತ್ ಮೋರು ಉಪ್ಪು, ನಲ್ಲೆ

ಮೊಲೊವು ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮಂದತ್ತಲ್ ಕಲಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು ಮುಟ್ಟರೆ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಇತಿ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

3. ಮುಟ್ಟೆ ನೊರಚೆ ಅಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಮುಟ್ಟೆ 5, ನೀರುಲ್ಲಿ 2, ತೊಮೆಟ (ಟೊಮಟೆ) 1, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 2, ಇಂಜಿ 1 ಕಂಡ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 5 ಅರಿ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ವೆ ಕಲಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮುಟ್ಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು (ಸಮಾ ಪಾದಿ) ಜಂಡ್ ಚಮಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಮುರಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇದಾಕ್ ಉಪ್ಪು ಇಂಜಿ ಕಾಯಿ ಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ (ಒಟ್ಟಿಗೆ ಅರಾಚಿ ಪೇಸ್ತ್ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು) ಪೇಸ್ತ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೀ ಬಂದಾಕೊನು. ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಮುಟ್ಟರೆ ಮಿಡ್ಲೆ ಭಾಗ ಎಡ್ತತ್ತ ಕೈಲ್ ಇರಾಕಿತ್ತ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಮಸಾಲೆಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು ಈ ಮಸಾಲೆರೆ ಒರು ಚಮಚ ಎಡ್ತತ್ತ ಬೆಂದೆ ಮುಟ್ಟರೆ ಉಲ್ಗ ಉಲ್ಲೆ ಗುಲಿಕ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಜಂಡ್ ಭಾಗ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಇಡಿ ಮುಟ್ಟೆ ಪೋಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಲಾಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಇತಿ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಡೊನು.

4. ಮುಟ್ಟೆ ಮಸಾಲೆ ನೇವೆರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ, ಮುಟ್ಟೆ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್, ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ, ಟೊಮಟೆ ಸಾಸ್ 1 ಚಮಚ ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದತ್ತಲ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಚಪಾತಿ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ ಆಕೊನು ಎನ್ನೆ ಬೀತಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಇತಿಂತ್ತು ಬರ್ಂಬೊ ಮಸಾಲೆ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ಸಾಸ್ ಪೇಸ್ತ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮಸಾಲೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು ಮುಟ್ಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ಸಮಾಪಾದಿ ಆಕಿತ್ತ ಮಸಾಲೆಗ್ ಇಟ್ವೆ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಮೈದತ್ತೆ ಚೆರಿಯೆ ಪೂರಿ ಪೋಲ್ತೆ ಚಪಾತಿ ಪರ್ತೊನು ಅದರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ಎನ್ನೆ ತೊಟ್ಟುತ್ತು (ಇಡೀ ಪೂರಿಗ್) ಇನೊರು ಪೂರಿ ಅದರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ಇಡೊನು ಅದರೆ ನಡುಲ್ ತೆಲ್ಲ ಮಸಾಲೆ ಪಾದಿ ಮುಟ್ಟಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ಅಡ್ಡ ಮಡ್ಕೊನು ಕಾಳ್ಕಾ ಎನ್ನೆಲ್ ಅಡಿ ಮೇಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್.

5. ಬಾಲೆ ಬಚೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಾಲೆ ನಲ್ಲೆ ಪಲ್ತೆದ್ ಏದುಂ ಆವುರು, ಮೈದ, ಪಂತರೆ, ಮುಟ್ಟಿ, ಎಲ್ಲರಿ, ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು, ಸೋಡ್ತೆ ಪೋಡಿ ತೆಲ್ಲ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಾಲೆರೆ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಮೈದ ಉಪ್ಪು ಪಂತರೆ ಯಲ್ಲರಿ ಸೋಡ್ತೆ ಪೋಡಿ (ಜಂಡ್ ಬೆರ್ಲಡತ್ತರೆ) ಒರು ಚಿಟಿಕೆ, ತೆಲ್ಲ ತನ್ನೆ ಎಲ್ಲಾ ಇವುಂಡಿತ್ತ ಚಮ್ಚತ್ತಲ್ ಗೋರಿತ್ತ ಕಾಳ್ಕಾ ಎನ್ನೆಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು.

6. ಈತಬಲತೆ ಅಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಈತಬಲ, ಉಪ್ಪು, ಪಂತರೆ ತೆಲ್ಲ, ಮೈದ, ಎನ್ನೆ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದತ್ತೆಗ್ ಉಪ್ಪು ಪಂತರೆ ಇಟ್ತ್ ಮಂದತ್ತಲ್ ಕಲಕೊನು. ಈತಬಲತೆ ಬಿತ್ತ ಎಡ್ತತ್ತ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ ಪಿಟ್ತ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಳ್ಕಾ ಎನ್ನೆಲ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ಬೆಚ್ಚ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಾತಡಿ ಕಾತೆ ಪೋಲೆ ದಬ್ಬಲ್ ಇಟ್ತ್ ಬೆಚ್ಚಿಂಗ್ ಎತ್ತರೆ ನಾಲ್ತೊಲೊ ಎಂದಾವುಲ್ಲೆ.

7. ಈತಬಲ ನೊರ್ಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಈತಬಲ, ಪಂತರೆ, ಯಲ್ಲರಿ, ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು, ಮೈದ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಂತರೆ ಈತಬಲ ಅರಚಿತ್ ತೆಲು ಪಿನ್ನೆಂಗ್ ಬತ್ತ ಬಾಟೊನು. (ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕೊನು) ಮೈದತ್ತೆ ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಪೂರಿ ಪೋಲೆ ಪರ್ತಿತ್ತ ಒರು ಪೂರಿರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ಈತಬಲ ಅರಚಿದ್ ಒರು ಚಮಚ ಇಟ್ಟತ್ತ ಅದರೆ ಮೇಲ್ಗ್ ಇನೊರು ಪೂರಿ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ (ಮೇಲ್ತೆ ಪೂರಿ ತೆಲ್ಲೆ ಚಿರಿಯೆ ಬೇನು) ಅರ್ಗ್ ತೆಲ್ಲೆ ಪಿರಚಿ ಪಿರಚಿ ಮಡಕೊನು ಸರಿ ಬಂದಾವೊನು ಅದರೆ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ಟತ್ತ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು.

8. ಗೋಲಿ ಬಚೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದಾ, ಮೋರು, ಬಾಲೆ, ಕಾಯಿ ಮೊಲೊವು, ಉಪ್ಪು, ವನಕ್ ತ್ಯಾಜೆರೆ ಕಂಡ ಕಂಡ, ತೆಲ್ಲೆ ಸೋಡತೆ ಪೊಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದತ್ತೆಗ್ ಉಪ್ಪು ಮೋರ್ ಬೀತಿ ಕಲಕಿತ್ತ ನಾಲಂಜಿ ಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು ಅದಕ್ ತ್ಯಾಜೆ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಕಂಡ ಕಂಡ ಆಕಿತ್ತ ಕಲಕೆ ಪಿಟ್ಟೆಗ್ ಇಡೊನು. ಪಿಟ್ಟೆ ಗಟ್ಟಿ ಆವೊಗು ತೀರ ತೆಲುಪುಂ ಆವೊಗು ತೀರ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಮುದ್ದೆ ಮುದ್ದೆ ಪಿಟ್ಟೆ ಎಡತ್ ಇಡೊನು.

9. ನೀರುಲ್ಲಿ ಬಚೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೀರುಲ್ಲಿ, ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ಟೆ, ಅರಿಪೊಡಿ ಒರು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲೆ ಇಡೀ ಕೊತ್ತಂಬರಿ 2 ಚಮಚ, ಎನ್ನೆ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ನೀರುಲ್ಲಿ ತೆಲುಪುಲ್ ಉದ್ದತ್ತೆಗ್ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ಟೆಗ್ ಉಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ ಪೊಡಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಅರಿಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಕಲಕಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು (ಕೈಲ್ ಮುದ್ದೆ ಪಿಡಿಕೊಗು ಬರಾನು) ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ಟತ್ತ ತೀ

ಮಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಚೋಪಾವುರೆ ತೋಲು ಕಾಯಿಕೊನು.

10. ಸಂಬಾರ ಎಲೆರೆ ಬಜೆ : (ಸಂಬರ್ ಬಲ್ಲೆರೆ ಎಲೆ)

ಬೇನ್‌ಮಾಯೊ ಸಾಮಾನ್ - ಸಂಬರ್ ಬಲ್ಲೆರೆ ಎಲೆ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ ಪೊಡಿ, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೀರುಲ್ಲಿ ಬಜೆ ಪೋಲೆಮೇ ಆಕೊಗು ಪಿಟ್ವಾಗ್ ನೀರುಲ್ಲಿರೆ ಕೂಡೆ ಸಂಬರ್ ಬಲ್ಲೆರೆ ಎಲೆ ಮುರ್‌ಚಿ ಇಡಾರೊ ಬೆಚ್ಚ ಬೆಚ್ಚ ತಿನ್ನೊಗು ಬಾರೀ ಕೊಸಿ ಆವುರು. ಅಸರ್ ಚಾಯತ್ತ್‌ಗ್ ತಿನ್ನೊಗುಂ (ಕಫತ್‌ಗುಂ) ಬಾರೀ ನಲ್ಲೆ. (ಪಿಟ್ವೆ ಕಲಕೊಂಬೊ ತನ್ನಿ ಬೀತೊಗು ಇಲ್ಲೆ).

11. ಸಂಬರ್ ಎಲೆ ಮುಕ್ಕುರೊ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ವೆ, ಜೀರಿಗೆ ಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಸಂಬರ್ ಬಲ್ಲೆರೆ ಎಲೆ, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಡ್ಲೆರೆ ಪಿಟ್ವಾಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆ ಕಲಕೊನು ಜೀರಿಗೆ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು ಸಂಬರ್ ಎಲೆರೆ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ತೋತಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು ಒರೊರೇ ಎಲೆರೆ ಕಲ್‌ಕೆ ಪಿಟ್ವಾಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ್ ಕಾಇನ್ ಎನ್ನೆಲ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿ ಕಾಯಿಕೊನು.

12. ತುಕುಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ ಒರು ಲೋಟೆ, ಗೋದಿ ಪೊಡಿ ಒರು ಲೋಟೆ, ಪಂತರೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಉಪ್ಪು, ಪಂತರೆಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಕಲ್‌ಕೊನು ಆ ತನ್ನಿಗ್ ಮೈದಾ ಗೋಧಿ ಪೊಡಿ

ಇಟ್ಟಿತ್ ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ಟಿ ಪೋಲೆ ಕಲ್ಕಿ ಇವುಂಡೊನು ಅದರೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ ತೆಲ್ಲ ನ್ಯಾರ ಬೆಕ್ಕೊನು ಪಿನ್ನೆ ಚಪಾತಿ ಪರ್ತಿತ್ ಕಾವಲಿಗಿಟ್ಟಿ ತೆಲ್ಲ ಕಾಯಿಕೊನು ಎಲ್ಲ ಚಪಾತಿರೆ ಕಾಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ವಾರೆ ವಾರೆ ಮುರಿಕೊನು ಕಾಇ್ ಎನ್ನಿಗಿಟ್ಟಿತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿ ಕಾಯಿಕೊನು.

13. ಪಾಕ ತುಕುಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ ಒರು ಲೋಟ, ಗೋದಿ ಪೊಡಿ 1 ಲೋಟ ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ.

ಪಾಕ ಆಕೊಗು :

ಪಂತರೆ ಒರು ಲೋಟ ಯಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ರಂಗ್ (ಬೇನೆಂಗ್)

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದ ಗೋದಿ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್ ಚಪಾತಿ ಆಕಿತ್ ಕಾವಲಿಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು ತುಕುಡಿ ಪೋಲೆ (ಬೇನಾಯೆ ಸೈಸ್) ಮುರ್ಚಿತ್ ಕಾಇ್ ಎನ್ನಿಗಿಟ್ಟಿ ಕಾಯಿಕೊನು ಪಾಕ ಆಕ್ರೊ ಪಂತರೆಗ್ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ ಅದ್ ನೂಲು ಪೋಲೆ ಬಂಡೆ ತೋಲು (ಚಮ್‌ಚತ್‌ಲ್ ವಯ್‌ತೊಂಬೊ ಉದ್ದತ್ತ್‌ಗ್ ನೂಲು ಪೋಲೆ ಬಂಡ್) ಪಯಪಾಟೊನು ಕತ್ತೊಗು ಬುಡೊಗು ತೀರ ತುಕುಡಿ ಕಾಚಿ ಬೆಚ್ಚೆದರೆ ಈ ಪಾಕತ್ತ್‌ಗ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಾತಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಟ್ಟಿ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಚಮ್ಮೆ ನಾಲ್ ಬೆಕ್ಕೊಗಾವುರು.

14. ಬೂಜಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿ ಕಾಲ್ ಕಿಲೊ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ, ಪಂತರೆ 1/2 ಕಿಲೊ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್ ಕಲಕೊನು ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ಟಿ ಪೋಲೆ ಮಂದ ಬೇನು. ಬನಲೆರೆ ಎನ್ನೆ ಕಾಯುಂಬೊ ಒಟ್ಟೊಟ್ಟೆ ಇನ್ನೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಪಿಟ್ಟಿ ಬೀತಿತ್ ಅದ್

ಸೀದ ಎನ್ನೆಗೇ ಬೂಲ್‌ಡೆ ಪೋಲೆ ಬನಲೆರೆ ಮೇಲ್ ಎಡ ಪಿಡ್‌ಚಿತ್ತ ಪಿಟ್ಚ್ ಬೀತೊನು. ಪಿಟ್ಚ್ ಉರುಂಟುರೂಂಟಾಯಿತ್ತ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಯಿರ್. ಅದಾರೆ ಎಡತ್ತತ್ ಪಂತರೆ ಪಾಕ ಆಕಿತ್ತ ಅದ್‌ಕ್ ಇಟ್ಚಿತ್ತ ಬೆರಗೊನು.

15. ಖಾರ ಬೂಜಿ :

ಬೂಂಜಿಗ್ ಇಡಾರೆ ಸಾಮಾನ್ ಇದ್‌ಕುಂ ಇಡೊಗುಲ್ಲೆ ಪಂತರೆ ಪಾಕ ಎಂದುಂ ಆಕೊಗಿಲ್ಲೆ ಪಿಟ್ಚ್‌ಗ್ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಟೆಂಗಾಯಿತ್ತ.

16. ಖಾಜ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ : ಮೈದ, ಪಂತರೆ, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ, ಎಲ್ತರಿ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಂತರೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು ಯಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಚಿತ್ತ ಪಾಕ ಆಕೊನು. ಮೈದತ್ತೆ ಚಪಾತಿ ಪೋಲೆ ತೆಲ್‌ಪುಲ್ ಪರ್‌ತೊನು ಅದಾರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ಎನ್ನೆ ತೋತಿತ್ತ ಉರುಂಟಾಕಿತ್ತ ಚುತ್ತೊನು. ಅದಾರೆ ಅಡ್ಡಡ್ಡ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ ಆ ಕಂಡತ್ತೆ ಆದ್ಯ ಉದ್ದತ್ತಲ್ ಪರ್‌ತೊನು. ಇದಾರೆ ಕಾಇ್ ಎನ್ನೆ ಲ್ ಇಟ್ಚಿ ಕ್ಯಾಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕೊನು ಕಾಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಂತರೆ ಪಾಕತ್ತಾಗ್ ಮುಕ್ಕಿ ಎಡ್‌ಕೊನು.

17. ಕಾರಕಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ – ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ, ಜೀರಗತ್ತೆ ಪೊಡಿ, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎನ್ನೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ಚಿ ಕಲಕೊನು. ಕಾರಕಡಿರೆ ಯಡತ್ತಾಗ್ ಪಿಟ್ಚ್ ಇಟ್ಟಿತ್ತ ಕಾಇ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಬೂಲುಂ ಪೊಲೆ ಒತ್ತೊನು.

18. ಚಕ್ಕುಲಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ – ಪಚ್ಚರಿ ಒರುಪಾವು, ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 2 ಪಿಡಿ, ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೋಶ ಕ್ರಮ :

ಉಲುದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಬರ್ತಾತ್ ಪೊಡಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್ ಪಚ್ಚರಿ ಅರಾಕೊನು. ಅರಾಚೆ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಉಲುದುರೆ ಪೊಡಚೆದ್ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಚಕ್ಕುಲಿರೆ ಎಡ್ತೆಗ್ ಅಚ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ನೊರಾಚಿತ್ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಚಕ್ಕುಲಿ ಬುಡೊನು.

19. ರಾಗಿರೆ ಚಕ್ಕುಲಿ

ರಾಗಿರೆಪೊಡಿ, ಅರಿಪೊಡಿ ಬೆಚ್ಚ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿಲ್ ಕಲಕಿತ್ ಮೇಲೆತೆ ಪೋಲೆಮೆ ಚಕ್ಕುಲಿ ಆಕ್ರೆ.

20. ಪಚ್ಚಿ ಚಕ್ಕುಲಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲಕ್ ಚೊಪ್ಪುರೆ ಮಿಕ್ಕಿಲ್ ಅರಾಚಿತ್ ತನ್ನಿ ಎಡ್ತೆತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅರಿ ಉಪ್ಪು ಉಲಂದುರೇ ಬ್ಯಾಲೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ ಚಕ್ಕುಲಿ ಕ್ಯಾಕೊನು. ಪಚ್ಚಿ ರಂಗ್ ರೊ ಚಕ್ಕುಲಿ ಆವರು.

21. ಕೆಲಂಗ್ ಪೋಡಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕೆಲಂಗ್, ಕಡ್ಲೆ ಪೋಡಿ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೋಡಿ 1 ಚಮ್ಚ, ಉಪ್ಪು, ಜೀರಗ ಪೋಡಿ, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೋಶ ಕ್ರಮ :

ಕೆಲಂಗ್ ಕೆಲಾಗಿ ತೋತಿತ್ ತೆಲುಪುಲ್ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಡ್ಲೆ ಪೋಡಿಕ್ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವು ಪೋಡಿ ಇಟ್ವೆ ಕಲಕೊನು. ಜೀರಿಗೆ ಪೋಡಿ ಇಡೊನು. ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಕೆಲಂಗ್ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ ಕ್ಯಾಕೊನು.

22. ಕೆಲಂಗ್ ಮದಾರ ಪೋಡಿ :

ಮೊಲೊವುರೆ ಬದಲ್ಗ್ ಪಂತರೆ ಇಡೊನು. ಬ್ಯಾರೆ ಎಲ್ಲಾ ಮೇಲೆತೆ ಪೋಲೆಮೆ ಆಕೊಗು.

23. ದೀಗುಜ್ಜೆ ಪೋಡಿ :

ಕೆಲಂಗರೆ ಪೋಡಿ ಪೊಲೆಮೆ ಕೆಲಂಗರೆ ಬದಲ್‌ಗ್ ದೀಗುಜ್ಜೆ ಇಡೊನು.

24. ಕಾಚಿ ಬ್ರೆಡ್ಡ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ರೆಡ್ಡ್, ಪಾಲ್, ಮುಟ್ಟೆ, ಪಂತರೆ ನೈ

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮುಟ್ಟೆ ಕಲಕಿತ್ತ ಪಯ್‌ಪಾಟಿಯೆ ಪಾಲ್ ತೆಲ್ಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ಪಂತರೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಕಾಚಿ ಕಾವಲಿಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಕಲ್‌ಕಿಯೆ ಪಾಲ್‌ಗ್ ಬ್ರೆಡ್ಡ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾವಲಿಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲ್ ಕಾಚಿತ್ತ ತಿನ್ನೊರು.

25. ಗುಬ್ಬುಸ್ ಪಿರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಯರ್ಚಿ ಕಾಕಿಲೊ, ಬಟಾಟೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ, ಬೆಣ್ಣೆ ಒರು ಚಮಚ, ನೈ 2 ಚಮಚ, ಮುಟ್ಟೆ 5, ಗುಬ್ಬುಸ್ 7, 8 ಕಂಡ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಯಡ್‌ತೆಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಕೊನು. ಕಲ್‌ಗೆ ಯರ್ಚಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಉಪ್ಪು ಟೊಮೆಟ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ತ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮಿಕ್ಚರ್ ಪೋಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅದಾಲಿನ್ನೆ ತನ್ನಿರೆ ಎಡ್‌ತೆತ್ತ ಬಟಾಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆ ಬಟಾಟೆರೆ ನಲ್ಲೆ ಇರ್‌ಕಿತ್ತ ಯರ್ಚಿಗ್ ಇಡೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಪೋಡಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿಕೆ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಬತ್ತಬಾಟೊನು.

ಗುಬ್ಬುಸ್‌ರೆ ಅರ್‌ಗ್ ಎಲ್ಲಾ ಎಡ್‌ತೆತ್ತ ನಡುತೆ ಬೆಲ್‌ತೆ ಭಾಗತ್ತೆಗ್ ಬೆಣ್ಣೆ ಒರ್‌ಸಿತ್ತ ಆಕೆ ಮಸಾಲೆರೆ ಒರು ಚಮಚ ಇಟ್ವೆತ್ತ ವಾರೆ ಮಡ್‌ಕೊನು. (ತ್ರಿಕೋನ) ತೆಲ್ಲ್ ಬೆಚ್ಚ ತನ್ನಿಗ್ ಮೈದ ಪೋಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಗಮ್ಮ ಆಕಿತ್ತ ಮಡ್‌ಕೆದರೆ ಅರ್‌ಗ್ ತೊಟ್ಟುತ್ತು

ಬಂದಾಕೊನು.

ಮುಟ್ಟಿ ಕಲಕಿತ್ತ ಅದಾಕ್ ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್ಲ ಇಟ್ವತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಕಲಕಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬನಲೆಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಕಾಣ್ ಪಿನ್ನೆ ಬಂದಾಕೆ ಗಬ್ಬೂಸರೆ ಕಲಕೆ ಮುಟ್ಟಿ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆ ಇಡೊನು. ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಕಾಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಎಡ್ತತ್ತ ತಿನ್ನೊರು. ಬೇನೆಂಗ್ ಸಾಸ್ ಗ್ ಮುಕ್ಕೊರು (ತಿನ್ನೊಂಬೊ).

26. ಚಕ್ಕರೆ ಗೋಲಿ ಬಚಿ :

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಚಕ್ಕರೆ ಅಪ್ಪತ್ತಾಗ್ ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನೇ ಇದ್ಕುಂ ಬೇನಾಯೆ ಅದೇ ಪೋಲೆ ಅರಚಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಸೋಡತೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವತ್ತ ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲ ಪಿಟ್ವ ಎಡ್ತತ್ತ (ಗೋಲಿ ಬಚಿರತ್ತರೆ) ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

27. ಕಾಚಿ ಚೊಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಚಕ್ಕರೆ ಚೊಲೆ, ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿ, ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು, ಜೀರಗ, ಬೇನೆಂಗ್ ಪಂತರೆ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ತನ್ನಿಗ್ ಉಪ್ಪು ಜೀರಗ ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವತ್ತ ಮಂದತ್ತಲ್ ಕಲಕೊನು. ಚಕ್ಕರೆ ಚೊಲೆರೆ ಚಕೆ ಕುರು ಎಡ್ತತ್ತ ಜಂಡ್ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಲಕೆ ಪಿಟ್ವಾಗ್ ಚೊಲೆ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಇಟ್ವತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. (ಬಾಲೆ ಕಾಚಿ ಪೋಲೆ).

28. ಬಾಲೆರೆ ಅಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೊ ಸಾಮಾನ್ - ತೆಕ್ಕಬಾಲೆ 3, ಮೈದ ಕಾಕಿಯೊ, ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೊಡಿ 2 ಚಮಚ, ಪಂತರೆ 100 ಗ್ರಾಂ, ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದ ಕಡ್ಲೆರೆ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ಪಂತರೆ ಇಟ್ವತ್ತ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಕಲಕೊನು (ಸಾದಾರನ

ಮಂದ) ಬಾಲೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್‌ಕಾಮಾರೆ ತೆಲ್‌ಪುಲು ಮುರಿಕೊನು. ಉದ್ದತ್ತಾಗ್ ಮುರ್ಚಿತ್ತ ಆಯಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೋಲು ಎಡ್‌ಕೊನು. ಸುರುಕೆ ತೋಲು ಎಡ್‌ತೆಂಗ್ ಮುರಿಕೊಗು ಸರಿಯಾವುಲ್ಲೆ. ಪಿನ್ನೆ ಒರೊರೆ ಕಂಡ ಬಾಲೆರೆ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಳ್‌ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೆಲ್ಲಚೋಪು ಆವುರೆ ತೋಲು ಕಾಯಿಕೊನು.

29. ಬೀನ್ಸ್ ಕಾಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ – ಬೀನ್ಸ್ ಕಾಕಿಲೊ, ಕಡ್ಲೆರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಸೋಡ್‌ತೆ ಪೊಡಿ ತೆಲ್, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೀನ್ಸ್‌ರೆ ಇಕಾರ್ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ತ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿಕ್ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ಸೋಡ್‌ತೆ ಪೊಡಿ (ಚಿಟಿಕೆ) ಜೀರಗ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೆಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಪಿಟ್ವೆ ಮಂದ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್ ಇದಲ್ ಬೀನ್ಸ್‌ರೆ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಚಿತ್ತ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಬೆಚ್ಚ ಬೆಚ್ಚ ತಿನ್ನೊನು.

30. ತಂಬೂಸ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ : ಮೈದ ಕಾಕಿಲೊ, ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಕಿಲೊ, ಬೆಂದೆ ಬಟಾಣಿ ಪಾದಿಲೋಟೆ, ಕೇಬಿಜ ಕಾಕಿಲೊ (ಇಂಜಿ ಕಾಯಿ ಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ) ಪೆಸ್ಸೆ, ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ, ತೊಮೆಟ 1, ತೊಮೆಟ ಸಾಸ್ 1 ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದತ್ತಾಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ (ಉಪ್ಪುರೆ ತನ್ನಿಲ್) ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಇವುಂಡೊಂಬೊ ಜಂಡ್ ಚಮ್‌ಚ ಎನ್ನೆ ಬೆಚ್ಚಾಕಿ ಬೀತೊನು. ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡಿತ್ತ ಅರೆಗಂಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಕೇಬಿಜ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಮುರ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅದ್‌ಕ್ ಟೊಮಟೆ ಬೆಂದೆ ಬಟಾಣಿ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಮಸಲೆ ಪೊಡಿ ಮಿಲ್ಲಲ್ ಪೊಡಿ ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೆಸ್ಸೆ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ

ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಕೇಬಿಜ ಇಟ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ಬಾಡೊಂಬೊ ಇಲ್ ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪಾತಿ ಪರ್ತಿತ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ಕಾಯಿಕೊನು (ಕಾವಲಿಗ್ ಇಟ್ತ್ ಎಡ್ಕೊನು) ತೆಲ್ಲ ಮೈದ ಪಿಟ್ತ್ ಬೆಚ್ಚ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪೇಸ್ತ್ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಅರ್ಗ್ ಕತ್ತರ್ಚಿತ್ತ್ ನಡು ಭಾಗತ್ತೆ ಜಂಡ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಮೂನು ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಅರ್ಗ್ ಕತ್ತರ್ಚಿದರೆ ತರ್ಚಿತ್ತ್ ಕೇಬಿಜ ಮಸಲೆಗ್ ಕೊರಿಯ ಇಡೊನು. (ಬೇನೆಂಗ್) ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ತುಕುಡಿ ಪೋಲೆ ಕಾಯಿಕೊಗುಂ ಆವುರು. ಚಪಾತಿರೆ ನಡು ಬಾಗತ್ತೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಚ್ಚದರೆ ಕೋನ್ ಪೋಲೆ ಮಡ್ಕಿತ್ತ್ (ತ್ರಿಕೋನ) ಅದರೆ ನಡುಕು ಮಸಲೆ ಆಕೆದ್ (ಕೇಬಿಜತ್ತೆದ್) ಇಟ್ತ್ ಮಡ್ಕಿ ಬಂದಾಕೊನು ಅರ್ಗ್ಗೆಲ್ಲ ಕಲಾಕಿ ಬೆಚ್ಚ ಪೇಸ್ತ್ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ಬಂದಾಕೊನು. ಕೊರಿಯ ಆಕಿತ್ತ್ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಾಣ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಕಾಯಿಕೊನು. (ತೀ ಜೋರು ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಕಾಚೆಂಗ್ ಮೆತ್ತನೆ ಆವುರು) ಕಾಚೆದರೆ ಎಡ್ತತ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪೇಪರ್ಲ್ ಇಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

31. ಬಲ್‌ದಿಜೆರೆ ಮಿಚ್ಚಿ ಬಜೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಲ್‌ದಿಜೆ 2, ಉಪ್ಪು, ಕಡ್ಲೆ ಪೋಡಿ ಕಾಕಿಯೊ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

ಮಸಾಲೆಗ್ :

ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಜೀರಗ, ಓಮ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಮೋರು ಇದೆಲ್ಲ ಅರೆ ಅರೆ ಚಮ್‌ಚ, ಲಿಂಬೆ ಪಾದಿ, ಒಗ್ಗರಾನೆ ಚೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 10.

ಆಕೊ ಕ್ರಮ :

ಬನಲೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಕಾಯಿಕೊನು. ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಬರ್ತತ್ ಓಮ ಜೀರಗ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ಬೆಚ್ಚಾಕಿತ್ತ್ ಮಿಕ್ಕಿಗ್ ಇಡೊನು. ಮೋರು ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು. ಉಪ್ಪು ಸುವಾದ್‌ಗ್ ತಕ್ಕ ಇಡೊನು.

ಕಡ್ಲೆರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಉಪ್ಪು ಜೀರಗ ಪೋಡಿ ಪಾದಿ ಚಮ್‌ಚ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್‌ಕೊನು. (ದಪ್ಪು) ಪಿಟ್ತ್ ಮಂದ ಇಕ್ಕಟ್ಟೆ ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಕಾಂಟಿ ತೆಲ್ಲ ತೆಲುಪು. ಬಲ್‌ದಿಜೆರೆ ತೆಲುಪುಲು

ಕಂಡಾಕಿತ್ತ ಅದಾರೆ ಒರು ಕಂಡತ್ತೆ ಮೇಲ್ ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಮಸಾಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಇನೊರು ಕಂಡತ್ತೆ ಅದಾರೆ ಮೇಲ್ ಗ ಬೆಚ್ಚೆತ್ತ ಕಲಕೆ ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಇದಾರೆ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಕಾಇನ್ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

32. ಮೊಲೊವು (ಮಿರ್ಜಿ) ಬಚೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ತೋರತೆ ಮೊಲೊವು, ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ವೆ, ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ, ಅರಿ ಪೊಡಿ, ಜೀರಗ.

ಮಸಲೆಗ್ :

ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಜೀರಗ, ಇದಾರೆಲ್ಲ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮಿಕ್ಕಿಲ್ ಪೊಡಚೆ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಮೊಲೊವುಗು ಕಾರ ಯಾರ ಉಂಡೂಂತಾಯೆಂಗ್ ಕೊರೊಡಿ ಆಕೊಗು ಅದಾರೆ ಭಾಗ ಆಕಿತ್ತ ನಡುತೆ ಬಿತ್ತೆ ಎಲ್ಲ ಎಡ್ತೆತ್ತ ತುಲ್ಲುರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಅಂಜಿ ನಿಮಿಷ ಇಟ್ವೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಐಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅದಾರೆ ಎಡ್ತೆತ್ತ ತನ್ನಿ ಎಲ್ಲ ಪೋಬಾಟಿತ್ತ ಪೊಡಚೆ ಮಸಲೆರೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಉಲ್ಗತ್ತೆಗ್ ನೊರಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ವೆ ಅರಿರೆ ಪಿಟ್ವೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಆಕಿತ್ತ ಉಪ್ಪುರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಕಲಕೊನು. ಜಂಡ್ ಚಮಚ ಎನ್ನೆ ಕಾಚಿತ್ತ ಬೀತೊನು. ಈ ಪಿಟ್ವೆಗ್ ಮೊಲೊವು ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು.

33. ಬಾಲೆರೆ ಚಿಪ್ಪ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಲ್ ಇನ್ ಕಾಯಿ ನೇಂದ್ರ (ತೆಕ್ಕ) ಬಾಲೆ 6, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೆಲ್ ಇನ್ ಕಾಯಿ ತೆಕ್ಕ ಬಾಲೆರೆ ತೋತಿತ್ತ ಚಾಕ್ (ಬಿಸಕತ್ತಿ)ಲ್ ತೋಲು ಎಡ್ತೆತ್ತ ತನ್ನಿಲ್ ನಂಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪತ್ತ ನಿಮಿಸ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ತನ್ನಿರೆ ಎಡ್ತೆತ್ತ ತೋತಿತ್ತ ತನ್ನಿರೆ ಪಸೆ ಪೋಬಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಒರು ಗ್ಲಾಸ್ ಪಾದಿ ತನ್ನಿ ಎಡ್ತೆತ್ತ ಅದಕ್ ಜಂಡ್ ಚಮಚ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಲಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಬನಲೆಲ್ ತ್ಯಾಚೆಣ್ಣೆ ಬೀತಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚಾವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು (ಅರೆ ಲೀಟರ್) ಅದಕ್ ಪಾದಿ ಚಮಚ ಮಿಕ್ಸಲ್ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು (ಕಾಇನ್ ಎನ್ನೆಗ್) ಚಿಪ್ಪ್ ಮಿಕ್ಸಲ್ ಆವುರು.

ಚಿಪ್ಪ್ ಸ್ಲೈಸರ್ (ತೆಲುಪುಲು ಮುರಿಕರೆದ್)ರೆ ಬನಲೆರೆ ಮೇಲ್ ಆಕಿತ್ತ್ ಅಡ್ಡ ಪಿಡ್ ಚಿತ್ತ್ ಒರು ಬಾಲೆರೆ ಒರ್ ಸೊನು. ಬಾಲೆ ಮುರ್ ಇತ್ತ್ ಬನಲೆಗ್ ಬೂಲ್ ಡು. ತೀ ಜೋರೇ ಇಕ್ಕಟ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿಯೋಂತು ಇಕ್ಕೊನು. ಚಿಪ್ಪ್ ಕಾಳೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಪಾದಿ ಚಮಚ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿರೆ ಬನಲೆಗ್ ಬೀತೊನು. ಚಟಪಟ ಸಬ್ಬ ಆಂಬೊ ಪೇಡಿ ಕಂಡ. ತೆಲ್ಲ್ ದೂರ ನಿಕ್ಕೊನು. ಸವುತು ಬಂಡೆದ್ ನಿಂಡೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಬಂಗಾರ್ ಕಲರೆ ಚಿಪ್ಪ್ ಎಡ್ ತತ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು ಚಪ್ಪೆ ಆಯಿಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಾತಡಿ ಕಾತೆ ಪೋಲೆ ದಬ್ಬಿಲ್ (ಕುಪ್ಪಿಲ್) ಇಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

34. ಬಾಲೆರೆ ಶರ್ಕರ ಬರಟಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಾಯಿ ಬಾಲೆ, ಎನ್ನೆ, ಚಕ್ಕರೆ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಒನಕ್ ಇಂಜಿ (ಚುಕ್ಕುರೆ) ಪೊಡಿ

ಆಕೆರೊ ಕ್ರಮ :

ಕಾಯಿ ಬಾಲೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್ ತತ್ತ್ ಉದ್ದ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ್ ಅಡ್ಡ ಕಂಡಾಕೊನು. ಬನಲೆಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ಇದಾರೆ (ಬಾಲೆ ಕಂಡಾಕೆದ್) ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಒನಕ್ ಆವುರೆ ಪೋಲೆ ಕಾಯಿಕೊನು.

ಚಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಆಕಿತ್ತ್ (ಒರು ಕಿಲೊ ಬಾಲೆಗ್ 200 ಗ್ರಾಂ ಚಕ್ಕರೆ) ನೂಲು ಪಾಕ ಇದಾಕ್ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಒನಕ್ ಇಂಜಿರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ ಕಾಚೆ ಬಾಲೆ ಇಟ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ಒನಕಿ ಬೆಚ್ಚಿಂಗ್ ಚಮ್ಮೆ ನಾಲ್ ಬೆಕ್ಕೊಗಾವುರು. ಇದಾ ಕೇರಲತ್ತೆ ತೆನ್ ಸ್.

35. ಬಟಾಟೆರೆ ಚಿಪ್ಪ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನಲ್ಲೆ ಬಟಾಟೆ (ಮೆತ್ತನೆ ಇಕ್ಕೊಗು ತೀರ ಪಚ್ಚೆ ರಂಗ್ ಬರೊಗು ತೀರ) ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಎನ್ನೆ.

ಆಕೆರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಟೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್ ತತ್ತ್ ಅಪ್ಪಮೇ ತನ್ನಿಗ್ ಇಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತನ್ನಿಗ್ ಇಡಾರೆದ್ ನ್ಯಾರ್ ಆಯಿಂಗ್ ರಂಗ್ ಬದಲಾವುರು. ಅರೆಗಂಟೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಇದಾರೆ ಎಡ್ ತತ್ತ್

ಸೈನ್ (ತೆಲುಪುಲ್ ಮುರಿಕೊನು) ಆಕೊನು. ಮುರಾಚೆದಾರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಇಟ್ಲಾತ್ ತನ್ನಿ ಬದಲಾಕೊನು. ಜಂಡ್ ಮೂನು ಬಟ್ಟ ಇಜನೆ ಆಕೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತುನಿ ಬಿರಾಚಿತ್ ಬೈಲ್ತಾಗ್ ಬೆಕ್ಕೊನು ತನ್ನಿ ಪಸೆ ಆರಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಎನ್ನೆ ಕಾಇಾದ್ ಇಟ್ಲಾ ಕಾಯಿಕೊನು. ಎಡ್ತೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಉಪ್ಪು ಪಾರ್‌ಬಾಟೊನು.

36. ನೂಡಲ್ಸ್‌ರೆ ತಂಬೂಸ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ನೂಡಲ್ಸ್ 2 ಲೋಟೆ, ಮೈದ 2 ಲೋಟೆ, ನೈ 4 ಚಮ್‌ಚ, ಉಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಮಸಲೆರೆ ಪೊಡಿ, ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ, ಬೆಂದೆ ಬಟಾಣಿ ಕಡ್ಲೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಉಪ್ಪುರೆ ತನ್ನಿಗ್ ಮೈದ ಇಟ್ಲಾತ್ ಚಪಾತಿ ಪಿಟ್ಬೆರೆ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಜಂಡ್ ಗಂಟೆ ಅಜನೆಮೇ ಬುಡೊನು. ಬೆಂದೆ ನೂಡಲ್ಸ್‌ಗ್ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಲಿಂಬೆ ಮಸಲೆರೆ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು. ಮೈದತ್ತೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ ಚಪಾತಿ ಪರ್‌ತೊನು. ಅಡ್ಡ ಕಂಡಾಕಿತ್ ಒರು ಭಾಗತ್ತೆ ಶಂಖು ಪೋಲೆ ಮಡ್‌ಕಿತ್ 2 ಚಮ್‌ಚ ನೂಡಲ್ಸ್ ನೊರ್ಚಿತ್ ಬಂದಾಕೊನು. ಮೈದತ್ತೆ ಪೇಸ್ತ್ ಆಕಿತ್ ಪತ್‌ಬಾಟೊನು. ಕಾಇಾ ಎನ್ನೆಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಪುದೀನ ಚಟ್ನಿರೊಟ್ಟಿಗೆ ತಿನ್ನೊಗು ಕೊಡ್‌ಕೊನು.



37. ಮಸಾಲೆ ಪೂರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ 1/2 ಕಿಲೊ, ಯರ್ಚಿ 1/4 ಕಿಲೊ, ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮೆಟ (ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಅರ್ಚೆದ್) ಗರಂ ಮಸಾಲ ಪೊಡಿ, ನೈ 2 ಚಮ್‌ಚ.

ಮಸಾಲೆ ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ನೈ ಜಂಡ್ ಚಮ್‌ಚ ಬೀತಿತ್ತ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಕೊನು. ತೆಲ್ಲ್ ಕಾಇಸೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಟೊಮೆಟ, ಬೆಂದೆ ಯರ್ಚಿ ಚೆರಿಯ ಚೆರಿಯ ಕಂಡಾಕೆದ್ ಅರ್ಚೆ ಪೇಸ್ತ್ ಗರಂ ಮಸಾಲ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಮುರ್ಚಿಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೈದತ್ತೆ ಚೆರಿಯ ಚೆರಿಯ ಪೂರಿ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಒರು ಪೂರಿರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ಮಸಾಲೆ ಆಕೆದ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಇನೊರು ಪೋರಿರೆ ಅದಾರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚುತ್ತುಂ ಬಂದಾಕೊನು ಎಡ್‌ಕ್ ಬುಡೊಗು ತೀರ. ಬೇನೆಂಗ್ ಅಡಿತೆ ಪೂರಿಗ್ ಅರ್‌ಗ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ತನ್ನಿ ಪಸೆ ಆಕಿತ್ತ ಒತ್ತಿತ್ತ ಬಂದಾಕೊನು. ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಅರ್‌ಗ್‌ರೆ ಚುರ್‌ಟಿಯೆ ಪೋಲೆ ಬಂದಾಕೊನು. ಇದಾರೆ ಕಾಇಸೆ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕ್ಯಾಕೊನು.

38. ಬಿಸ್ಕುಟ್ ಪೂರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ ಕಾಕಿಲೊ, ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು, ತ್ಯಾಜೆ ಒರು ಗಡಿ ಚರ್‌ಚೆದ್, ಕ್ಯಾಮೊಲೊವು 15, ಅರಿಪೊಡಿ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಪಂತರೆ 1 ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಒರು ಚಮ್‌ಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ ಚರ್‌ಚೆ ತ್ಯಾಜೆ ಕ್ಯಾಮೊಲೊವು (ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ ತೋತಿಯೆದ್) ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು 2 ಎಗ್ಗೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಬರ್‌ಕೊನು. ಚೋಪು ಆಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಅರಿಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಪಂತರೆ ತೆಲ್ಲ್ ಮಿಇಸ್ಲೆ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಪೊಡಿಕೊನು. ಮೈದತ್ತ್‌ಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಇವುಂಡಿತ್ತ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು. ಉಂಡೆರೆ ತೆಲ್ಲ್ ಪರ್‌ತಿತ್ತ ಒರು ಚಮ್‌ಚ ಪೊಡಿ (ಮಸಾಲೆ ಆಕೆದ್) ಇಟ್ವೆತ್ತ ಚುತ್ತುಂ ಮಡ್‌ಕೊನು. ಪೊಡಿ ಉಲ್‌ಗತ್ತಲ್ ಇಕ್ಕಾರ್. ಆದ್ಯೆ ಮೆಲ್ಲೆ ಪೂರಿ ಪರ್‌ತಿತ್ತ ಎನ್ನೆಲ್ ಕ್ಯಾಕೊನು.

39. ಬೋಲ್‌ಕರ್ ಚಕ್ಕರೆ ಸೋಂಟೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೋಲ್‌ಕರ್ ಚಕ್ಕರೆ ಚೋಲೆ (ಅರೆ ಪಂಪಲ)
ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬೋಲ್‌ಕರ್ ಚಕ್ಕರೆ (ಕಾಯಿ ಅಲ್ಲ ಪಲ್‌ತೆದುಂ ಅಲ್ಲ ಇದಾಕ್ ಚೆಲ್‌ಡೆ ಬೋಲ್‌ಕರ್)ರೆ
ಚೋಲೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಸಪೂರ ಸಪೂರ ಮುರ್‌ಚಿತ್ತ್ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿ ತೊಲ್‌ಚಿತ್ತ್ ಬೈಲ್‌ತ್‌ಗ್
ಬೆಕ್ಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಒನಜೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಎನ್ನೆ ಲಿಟ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಬೇನೆಂಗ್ ಮೊಲೊವುರೆ
ಪೊಡಿಂ ಪಾರಾಬಾಟ. (ನಲ್ಲೆ ಒನಕಿತ್ತ್ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಬೇನಾಯೆಪ್ಪ ಕಾಚಿತ್ತ್
ತಿನ್ನ).

40. ಎನ್ನೆರೆ ನೇವೆರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ, ತ್ಯಾಜೆ, ಚಕ್ಕರೆ, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ,
ಎನ್ನೆ, ಔಲು, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದತ್ತ್‌ಗ್ ಉಪ್ಪಿಟ್ತ್‌ತ್ ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಅಪ್ಪಮೇ ಜಂಡ್
ಚಮಚ ಎನ್ನೆ ಬೆಚ್ಚಾಕಿ ಪಿಟ್ತ್‌ಗ್ ಬೀತೊನು. ಔಲು ಬರ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.
ಚಕ್ಕರೆ ಔಲು ತ್ಯಾಜೆ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಪಂಡ ಆಕೊನು ಇವುಂಡಿಯೆ
ಪಿಟ್ತ್‌ರೆ ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಚಪಾತಿ ಪೋಲೆ ಆಕೊನು.
ಇದಾರೆ ನಡುಕು ಪಂಡ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ಮಡಾಕೊನು. ಅರ್‌ಗ್‌ರೆಲ್ಲಾ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಪಸೆ ಆಕಿತ್ತ್
ಒತ್ತಿ ದೆಪ್ಪಾಟೊನು ಪಿನ್ನೆ ಕಾಇಂ ಎನ್ನೆಲ್ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು.



41. ಪೂವಪ್ಪ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್- ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್, ಮೈದಾ ಕಾಲು ಕಿಲೊ,
ಮುಟ್ಟೆ 2, ಪಂತರೆ 100 ಗ್ರಾಂ, ಯಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ, ಕಾಯಿಕೊಗು
ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕಾರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಚೆರೆ ಪಾಲ್ ಮೈದ ಕಲಕೊನು ಇದ್‌ಕ್ ಮುಟ್ಟೆ ಪಂತರೆ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಅರ್‌ಚಿ
ಬೀತೊನು ಯಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಲೆತ್ ನಲ್ಲೆ ಕಲಕೊನು. ಎನ್ನೆ ಕಾಯಿಕೊಗು
ಪೂ ಅಪ್ಪತ್ತೆ ಯಡ (ಅಚ್ಚಿ) ಎನ್ನೆಗ್ ಮುಕ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು ಪಿನ್ನೆ ಅದರೆ ಎಡ್‌ತ್ತ್
ಕಲಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಪಿಟ್ಲೆಗ್ ಮುಕ್ಚೊನು (ಯಡ ಪಿಟ್ಲೆಲ್ ಪೂರ್ತಿ ಮುಜೊಗು ಬುಡೊಗು
ತೀರ) ಮುಕ್ಚಾಲ್ ಬಾಗ ಮುಕ್ಚಿತ್ ಅದರೆ ಕಾಳಾ ಎನ್ನೆಗ್ ಕೊಮಂತ್ ಕಾಟೊನು.
ಅಪ್ಪ ಕಾಳಾಂಕು ಬರಾಂಚೊ ಯಡ್‌ಶಾಲಿನ್ನೆ ಅಪ್ಪ ಬುಡ್‌ರು. ಅದರೆ ಎಡ್‌ತ್ತ್
ಚಪ್ಪೆ (ಬೆಚ್ಚೆ ಪೋಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ) ಆಯಲ್ ಪಿನ್ನೆ ದಬ್ಬಿಲ್ ಕಾತಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ
ಇಟ್ಲೆ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಚಮೈ ನಾಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನೂಂತಾಯೆಂಗ್ ಮೈದತ್ತೆ ತನ್ನಿಲೇ ಕಲಕೊನು ತ್ಯಾಚೆರೆ
ಪಾಲ್ ಬೀತೊಗು ತೀರ ಕಸಂಟ್ ಮನ್‌ಕು.





XXXVIII

ಕುಡಿಕೊರೆದ್

1. ಪಯರ್ ತನ್ನಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಯರ್ ಕಾಕಿಲೊ, ಚಕ್ಕರೆ ಅರೆ ಕಿಲೊ, ಎಲ್ತರಿ, ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ತೊಟ್ಟರೆ ಪಾಲ್, ಉಪ್ಪು.

ಆಕೊರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಯರ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಪ್ಪು ಚಕ್ಕರೆ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಕಲಕೊನು. ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪೈರೆ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿಚಿಟ್ಪೆತ್ತ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ ತನ್ನಿ ಕೂಟಿತ್ ಪಯಪಾಟೊನು. ಪಯ್ಪಾಟೊಂಬೊ ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಕೈಲಿಟ್ಟಿತ್ ಜಾಗ್ರತೆ ಆಕೊನು. ಅದೇ ಪೋಲೆ ಪಯ್ಚಿ ತೂಯಾತೆ ಪೋಲೆ ಅಯಾಲಾಕೊನು.

2. ಪಯರೆ ಬೇಲೆರೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಯರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಎಲ್ತರಿ, ಚಕ್ಕರೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪಂತರೆ, ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್, ಉಪ್ಪು.

ಆಕೊರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಯರೆ ಬೇಲೆ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಇದುಂ ಪಯ್ಚಿ ತೂಯಿರೆ ಬೇಗ ಅಯಾಲಾಕೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚಕ್ಕರೆ ತ್ಯಾಜಿರೆ ಪಾಲ್ ಉಪ್ಪು ಎಲ್ತರಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಪೆತ್ತ ಪಯಪಾಟೊನು. ಮಂದ ಬೇನೆಂಗ್ ತ್ಯಾಜಿ ಅರಕೊಂಬೊ ಒರು ಪಿಡಿ ಪಚ್ಚರಿ ಇಡೊನು.

3. ಪಯರ್ ಅರ್ಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಯರ್ ಅರೆಪಾವು, ಎಲ್ತರಿ, ಚಕ್ಕರೆ
ಕಾಕಿಲೊ, ತ್ಯಾಜೆರೆ ಪಾಲ್.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಯರ್ ಬರ್ತತ್ತ್ ಕಲ್ಗಿತ್ತ್ ತರಿ ತರಿ ಅರ್ಕೊನು. ಅರ್ಚೆದಾಕ್ ತ್ಯಾಜೆರೆ ಪಾಲ್
ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ, ಚಕ್ಕರೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ವೆತ್ತ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ ತನ್ನಿ ಕೂಟಿತ್ತ್ ಪಯ್ಪಾಟೊನು.
ಪಯ್ಚಿ ತೂಯಾತೆ ಪೋಲೆ ಅಯಲಾಕೊನು.

ಸೂ : ತ್ಯಾಜೆರೆ ಪಾಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪ್ಯರೆಪಾಲ್ ಪಯ್ಚಿ ತೂಯಿರೆ ಬೇಗ.
ಅದ್ಕಾಯಿತ್ ಅಯಲಾಕೊನು. ಪಯ್ಚಿ ತೂಇಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಸುವ್ವಾದ್ ಕೊರೊಡಿ
ಆವುರು. (ಇದಾರೆ ಪಯ್ಪಾಟೊಮಾರುಂ ಕುಡಿಕೊಗಾವುರು. ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್
ನಲ್ಲಾವುರು.)

4. ಸೋಜಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸಪುರ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಪಾದಿಲೋಟಿ, ಚಕ್ಕರೆ
ಕಾಕಿಲೊ, ನೈ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಎಲ್ತರಿ, ಬೀಇ (ಕೊಟ್ಟೆ), ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ತ್ಯಾಜೆರೆ
ಪಾಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪ್ಯರೆ ಪಾಲ್, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಜೆರೆ ತೆಲುಪುರೆ ಪಾಲ್ಗ್ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಇಟ್ತ್ವೆತ್ತ ಉಪ್ಪು ಪಂತರೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಚಕ್ಕರೆ
ಇಟ್ತ್ವೆತ್ತ ಮಂದ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್ತೆದಾರೆ
ಬೀತೊನು. (ಒಗ್ಗರನೆಗ್ ಎಡ್ತಾಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಕೊನು. ಕಾಇಲೊ
ಬರಾಂಬೊತ್ತುಗೇ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಕೊಟ್ಟೆ ಎಲ್ಲಾ ನೈಕೇ ಇಟ್ತ್ವೆತ್ತ ಸೋಜಿಗ್ ಬೀತೊನು.)

5. ಸೀರ್ಕುರ್ಮಾ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ವರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ ಒರು ಪ್ಯಾಕ್, ಸಜ್ಜಿಗೆ 50
ಗ್ರಾಂ, ಪಂತರೆ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಕೊಟ್ಟೆ, ಉಪ್ಪು, ಪಾಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ತ್ಯಾಜೆರೆ
ಪಾಲ್, ನೈ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ವರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ ಸಜ್ಜೆಗೆರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಬರ್ತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತ್ಯಾಜೆರೆ ಪಾಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಪಾಲ್ ಯಡತ್ತ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಯಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಕೊಟ್ಟೆರೆ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಾಲ್ಗ್ ಬರ್ತ್ತ್ ಬೆಚ್ಚಿ ವರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ (ಸ್ಯಾಮೆ) ಇಟ್ತ್ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೆಂದೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಪಂತರೆ ಉಪ್ಪು ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಕೊಟ್ಟೆ, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ಪಯಪಾಟೊನು.

6. ಖೀರ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸಾಗ್ 50 ಗ್ರಾಂ, ಮರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ ಪಾದಿ ಪ್ಯಾಕ್, ಪಾಲ್, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಕೊಟ್ಟೆ, ಎಲ್ತರಿ, ಪಂತರೆ ಉಪ್ಪು, ನೈ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಸಾಗ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ವರ್ಮಸೆಲ್ಲಿ ಬರ್ತ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಸೀರ್ ಕುರ್ಮ ಪೋಲೆಮೆ ಪಯಪಾಟೊನು. ಸೀರ್ಕುರ್ಮ ತೆಲ್ಲ ಮಂದ ಇಕ್ಕರ್. ಇದ್ ತೆಲುಪು.

7. ರಾಗಿ ಶರ್ಬತ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ರಾಗಿ, ಚಕ್ಕರೆ, ಎಲ್ತರಿ, ಪಾಲ್.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ರಾಗಿ ತೆಲ್ಲ ಬರ್ತ್ತ್ ಅರಚಿತ್ತ್ ಪಾಲ್ ಪುಲಿಯೊನು. ಉಪ್ಪು ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಚಕ್ಕರೆ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಲ್ಕಿತ್ತ್ ಕುಡಿಕೊನು. (ಇದರೆ ಪಯಪಾಟಿತ್ತುಂ ಕುಡಿಕ).

8. ದಾಸವಾಲ ಪೂಡೆ ಸರ್ಬತ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ದಾಸವಾಲ (ದಾಸನ ಪೂ) ಲಿಂಬೆ, ಪಂತರೆ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಪೂರೆ ಎಸಲ್ ಎಡತ್ತ್ (ಜಂಡ್ ಪಿಡಿ)ಕಲ್ಗಿತ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ಸೆಕೆ ಬರ್ಪಾಟೊನು.

ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿಲ್ ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆಂಗುಂ ಆವುರು. (ಚೋಪು ದಾಸವಾಲ ಆವೊನು) ಅದ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇವುಂಡಿತ್ತ ತನ್ನಿ ಪಂತರೆ ಲಿಂಬೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ಕುಡಿಕೊಗು ಕೊಡ್ಕೊರು. ಚೋಪು ಶರ್ಬತ್ ಚಂದ ಕಾಂಡ್. ಕುಡಿಕೊಗುಂ ನಲ್ಲೆ ಆವುರು. ತಡಿಕ್ ಚೋರೆ ಕೊರೊಡಿ ಇನ್ನೆಂಕ್ ಇದ್ ನಲ್ಲೆ.

9. ಈತಬಲ್ತೆ ಕುಡಿಕ್ರಾದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್, ಈತಬಲ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಒರು ಗ್ಲಾಸ್ ಪೈರೆ ಪಾಲ್ ಪ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ಮೂನು ಈತಬಲ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ನಂಚಿಡೊನು. (ಜಾವುಗು ಇಟ್ಚೆಂಕ್ ಸುಬೈ ಬೆರುಂ ಬೈತ್‌ಗ್ ಕುಡಿಕೊನು) ಇದುಂ ತಡಿಕ್ ನಲ್ಲೆ ಚೋರೆ ಆವೊಗು.

10. ಒನಕ್ ಮುಂದಿರಿಜಿ ಸರ್ಬತ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಒನಕ್ ಮುಂದಿರಿಜಿ, ತನ್ನಿ, ಪಂತರೆ ಇಲ್ಲೆಂಕ್ ತೇನ್.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಒನಕ್ ಮುಂದಿರಿಜಿ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ತನ್ನಿಲ್ ನಂಚಿಡೊನು. (ಜಾವುಗು ಇಟ್ಚೆಂಕ್ ಸುಬೈ ಬೆರುಂಬೈತ್‌ಗ್ ಕುಡಿಕೊನು) ಸುಬೈಗ್ ಅದರೆ ಇವುಂಡಿತ್ತ ಪಂತರೆ ಇಟ್ಚೆ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ಕುಡಿಕೊನು. ಉರಿ ಮೂತರ್‌ತ್‌ಗುಂ ಬಾರಿ ನಲ್ಲೆ ಉರಿಮೂತರ್‌ತ್‌ಗ್ ತೇನ್ ಬ್ಯಾಂಡ. ಪಂತರೆ ಇಡೊನು. ಮಕ್ಕಗ್ ತಾಕತ್ ಬಂಡ್.

11. ಬದತ್ತೆ ಖೀರ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್ ಅರೆಲೀಟರ್, ಬದ ಕಾಲ್ ಲೋಟೆ, ಎಲ್ಲರಿ, ಕೇಸರಿ ಪಂತರೆ (ಬೇನಾಯತ್ತರೆ).

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನಂಚಿಟ್ಟಿ ತೋಲು ಎಡ್ತೆ ಬದತ್ತೆಗ್ ಪಂತರೆ, ಎಲ್ಲರಿ, ಕೇಸರಿ ಇಟ್ಚೆತ್ತ ತೆಲ್ಲ

ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಅರ್ಕೊನು. ನಲ್ಲೆ ಅರ್ಇಕ್ದರೆ ಎಡ್ತ್ತ್ತ್ ಬಾಕಿ ಉಲ್ಲೆ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಲ್ಕಿತ್ತ್ ಕುಡಿಕೊರು. ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಕುಡ್ಚೆಂಗುಂ ನಲ್ಲಾವುರು.

12. ಮಸಾಲೆ ಮೋರು :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೋರು ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ತಯರ್ 4 ಗ್ಲಾಸ್, ಕಾಯಿ ಮೊಲೊವು 2, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು 1 ಕೆಟ್, ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ 4 ಚಮ್ಚ, ತೆಲ್ಲ ಜೀರಗ, ಹಿಂಗ್, ನೈ, ಉಪ್ಪು, ಪಂತರೆ, ಇಂಜಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಅರ್ಚಿತ್ತ್ ತನ್ನಿ ಎಡ್ಕೊನು. ಗೋಜಂಟಿಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿ ಇವುಂಡಿತ್ತ್ ತನ್ನಿ ಎಲ್ಲ ಎಡ್ಕೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಎರಿಯೊನು. ಜೀರಗ ಬರ್ತ್ತ್ತ್ ಪೊಡಿ ಆಕೊನು. ಉಪ್ಪು ಲಿಂಬೆರೆ ತನ್ನಿ ಪಂತರೆ ಮೋರು ಬೀತಿತ್ತ್ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಅರ್ಕೊನು. 1 ಚಮ್ಚ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಇಂಗ್ ಜೀರಗ ಪೊಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ತ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್ಕೊನು. ಅರ್ಚೆದ್ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ತ್ತ್ ಬೆರಕೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಕುಡಿಕೊಗು ಕೊಡ್ಕೊನು. ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಐಸ್ಕಂಡ ಇಟ್ತ್ತ್ ಕುಡಿಕೆಂಗುಂ ನಲ್ಲಾವುರು.

13. ಪಾಲುಂ ತೇನ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬೆಚ್ಚ ಪಾಲ್ 2 ಗ್ಲಾಸ್, ಬದ ಪೊಡಿ ಆಕೆದ್ 2 ಚಮ್ಚ, ತೇನ್ 1 ಚಮ್ಚ, ಎಲ್ಲರಿ ಪೊಡಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಎಲ್ಲರಿ ಬದತ್ತೆ ಪಾಲ್ಗ್ ಇಟ್ತ್ತ್ ಪೃಪಾಟೊನು. ಪಯ್ಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಲ್ಚಿತ್ತ್ ತೇನ್ ಬೀತಿ ಕುಡಿಕೊನು. (ತೊಂಡೆ ನೊಂಬಲ್ತ್ತ್ಗ್ ನಲ್ಲೆ ಇದ್).

14. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಪಾಲ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್ ಅರೆಲೀಟರ್, 1 ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಪಂತರೆ
2 ಚಮಾಚ, ಎಲ್ತರಿ 1.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ಚರಾಕೊನು. ಇದಾರೆ ಪಾಲ್‌ಗಿಟ್ತ್ ಪಯಾಪಾಟೊನು. ಎಲ್ತರಿ
ಪಂತರೆ ಇಟ್ತ್‌ನಲ್ಲೆ ಪೈಪಾಟೊನು. ಬೆಚ್ಚ ಬೆಚ್ಚ ಕುಡಿಕೊನು. ಕನ್ನಾರೆ ಕಾಯಾಚ
ಯಾರಾವೊಗು ನಲ್ಲೆ.

15. ಕಸ್ ಕಸ್ ಪಾಲ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಸ್‌ಕಸ್ 1 ಚಮಾಚ, ಪಾಲ್ 1 ಲೋಟೆ,
ನೈ 1 ಚಮಾಚ, ಎಲ್ತರಿ, ಪಂತರೆ 1 ಚಮಾಚ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಕಸ್ ಕಸ್‌ರೆ 1 ಚಮಾಚ ತನ್ನಿಲ್ ನಂಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅರೆಗಂಟೆ ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಕಸ್‌ಕಸ್
ಎಲ್ತರಿಯಿಟ್ತ್ ಅರಾಕೊನು.

ಒರು ಚೆರಿಯೆ ಯಡಾತ್‌ಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಾಯೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಸ್‌ಕಸ್‌ರೆ ಪೇಸ್ತ್
ಇಟ್ತ್‌ನಲ್ಲೆ ಬರಾಕೊನು. ಪಂತರೆ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತುಲ್ಲಿಯೆಲ್
ಪಿನ್ನೆ ಕೀಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಬದತ್ತೆದುಂ ಇದೇ ಪೋಲೆ ಆಕೊಗಾವುರು)

16. ಸೋಜಿ ಪಾಲ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸವೂರ ಸಜ್ಜಿಗೆ 2 ಚಮಾಚ, ಪಾಲ್ ಜಂಡೆರೆ
ಲೋಟೆ, ಬದ ಅಂಜಿ, ನೈ ಪಾದಿ ಚಮಾಚ, ಪಂತರೆ 2 ಚಮಾಚ.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಬದತ್ತೆ ನಂಚಿಟ್ತ್ ಪೊಡಿಕೊನು. ಚೆರಿಯೆ ಯಡಾತ್‌ಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಇಟ್ತ್‌ನಲ್ಲೆ
ಕಮ್ಮನೆ ಬಂಡೆ ತೋಲು ಬರಾಕೊನು. ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಂತರೆ ಎಲ್ತರಿ ಬದ ಎಲ್ಲ

ಇಟ್ಚ್ಚೆ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು.

(ಶೀತ, ಒನಕ್ ಚೊಮೆ ಇನ್ನಂಕ್ ಬೆಚ್ಚೆ ಬೆಚ್ಚೆ ಇದ್ ಕುಡ್‌ಚೆಂಗ್ ನಲ್ಲಾವುರು)

17. ಚೊರೆರೆ ಜ್ಯೂಸ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಯಲ್ತ್ ಚೊರೆ, ಎಲ್ತರಿ, ಪಾಲ್, ಪಂತರೆ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ : ಚೊರೆರೆ ಸೆಕೆ ಬರ್‌ಪಾಟಿತ್ (ತೆಲ್ಲೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್) ಮಿಕ್ಸೆಲ್ ಅರ್‌ಚಿತ್ತ್ ಪಾಲ್, ಪಂತರೆ ಎಲ್ತರಿ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ಚ್ಚೆ ತಿರ್‌ಚಿತ್ತ್ ಪ್ರಿಜೆಟ್ ಬೆಚ್ಚೆತ್ತ್ ಕುಡಿಚೊನು. (ಯಲ್ತ್ ಪೀರೆರೆದ್, ಕುಂಬಾಲಿಚೆರೆದ್ ಇದೇ ಪೋಲೆ ಆಕೊಗಾವುರು. ಪೀರೆರೆ ದಾರೆ ಎಡ್‌ಕೊನು. ಕುಂಬಾಲಿಚೆರೆ ತೋಲ್ ಎಡ್‌ಕೊನು.)

18. ಕುಲ್ಚಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್ 4 ಲೋಟೆ, ಮಿಲ್ಕ್ ಮೆಯ್ಡ್ ಪಾದಿ ಡಬ್ಬಿ, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಎಲ್ತರಿ, ಕೇಸರಿ, ಬದ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಾಲ್ ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೆಯ್ಡ್ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಚ್ಚೆ ಪಯ್‌ಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ತನ್ನೆಲ್ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಪಾಲ್ ಪಯ್‌ಕೊಂಬೊ ಬೀತೊನು. ಕೈಲಿಟ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. ಜಂಡ್ ಮಿನಿಟ್ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಕೀಲ್ ಇಲಿಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಕೇಸರಿ ಇಡೊನು. ಬದತ್ತೆ ಕಂಡ ಕಂಡಾಕಿತ್ತ್ ಇಡೊನು. ಕುಲ್ಚಿರೆ ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಒರು ನಾಲ್ ಪ್ರಿಜೆಟ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

19. ಪಿಸ್ತಾ ಕುಲ್ಚಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - 1 ಲೀಟರ್ ಪಾಲ್, ಪಂತರೆ 400 ಗ್ರಾಂ, ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ 50 ಗ್ರಾಂ, ಕೋವ 100 ಗ್ರಾಂ, ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ, ಪಿಸ್ತ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಬೀಇ, ತ್ಯಾಜ್ ಚರ್‌ಚೆದ್ 1 ಲೋಟೆ.

ಆಕರೋ ಕ್ರಮ :

1 ಲೀಟರ್ ಪಾಲ್ ಅರೆ ಲೀಟರ್‌ಗೆ ಬಂಡೆ ತೋಲು ಪಯಾಪಾಟೊನು. ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ ಗಾಲ್‌ಚಿತ್ತ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿಲ್ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ ಪಯಾಚೆ ಪಾಲ್‌ಗೆ ಬೀತೊನು. ಪಂತರೆ ಇಡೊನು. ಜಂಡ್ ಮಿನಿಟ್ ನಲ್ಲೆ ತುಲ್ಲುಬಾಟಿತ್ತ (ತೀಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಕೈಲಿಟ್ಟೊಂತಿಕ್ಕೊನು. ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ) ಕೀಲ್ ಇಲಿಕೊನು. ಪಿಸ್ತ ಕಂಡಾಕಿ ಇಡೊನು. ಕೋವ ಇಡೊನು ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಚರ್‌ಚೆ ತ್ಯಾಚೆ ಒನಕ್ ಮುಂದಿರಿಚೆ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕುಲ್ಪಿ ಯಡ್‌ತ್‌ಗೆ ಬೀತಿತ್ತ ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

20. ಕ್ಯಾಡ್ ಬರೀಸ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಅಮೂಲ್ ಪಾಲ್ ಪೊಡಿ 1 ಲೋಟೆ, ಪಂತರೆ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಬೆನ್ನೆ 1 ಚಮ್‌ಚ, ಕೋಕೋ ಪೊಡಿ 3 ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕರೋ ಕ್ರಮ :

ಒರು ಯಡ್‌ತ್‌ಗೆ ಪಂತರೆ ಇಡೊನು. ಪಂತರೆ ಮುಜ್ಜುರತ್ತರೆ ಮಾತ್ರ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು. ಅದರೆ ಪಯಾಪಾಟೊನು ತೆಲ್ಲ ಪಾಕ ಪೋಲೆ ಬರಾಂಬೊ ಬೆಣ್ಣೆ ಇಡೊನು (ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಪೆ) ಬೆನ್ನೆ ಕಲಜೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕೀಲ್ ಇಲ್‌ಚಿತ್ತ ಪಾಲ್‌ಡೆ ಪೊಡಿ ಪಿನ್ನೆ ಕೋಕೋ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಕೊನು ಗಿಟ್ಟಿ ಗಿಟ್ಟಿ ಇಲ್ಲಾ ತೆ ಪೋಲೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ನಲ್ಲೆ ಮಣೆರೆ ಮೇಲ್‌ಗೆ ನೈ ತೊಟ್ಟುತ್ತು ಬೀತೊನು. (ಮಣೆಕ್ ನೈ ತೋತಿತ್ತ ಸುರುಕೆ ಬೆಕ್ಕೊನು) ನೈಸ್ ಆಕೊನು. ಬೆಚ್ಚ ಇಕ್ಕೊಂಬೊತ್ತುಗೆ ಬೇನಾಯೆ ಸೈಸ್‌ಗೆ ಕಂಡಾಕೊನು.



21. ಪಾಲ್ ಪೂಂಗಲ್ :

ಬೇನಾಯಿ ಸಾಮಾನ್ - ಸೋನ ಮಸೂರಿ ಅರಿ 1 ಲೋಟಿ, ಪಯರೆ ಬೇಲೆ 1 ಲೋಟಿ, ಪಾಲ್ ಅಂಜಾರ್ ಲೋಟಿ, ಅರಾಂಪು 5, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಎಲ್ರಿ, ಪಂತರೆ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಚಕ್ಕರೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನಾಲ್ ಚಮ್‌ಚ ನೈ ಬೀತಿತ್ ಅರಾಂಪು ಇಟ್ವೆತ್ ತೆಲ್ಲ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಅದ್‌ಕ್ ಪಯರೆ ಬೇಲೆ ಇಟ್ವೆತ್ ತೆಲ್ಲ ಬರ್‌ಕೊನು (ಬ್ಯಾಲೆ ಚೋಪು ಆವೊಗು ತೀರ) ಅದ್‌ಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಲ್‌ಗಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಬಾರ್‌ತೆ ಅರಿ ಇಟ್ವೆತ್ ಬರ್‌ಕೊನು. (ಚೋಪು ಆವೊಗು ತೀರ) ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಕೈಲಿಟ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬ್ಯಾಲೆ ಅರಿ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚಕ್ಕರೆ ಇಡೊನು. (ಬೇವುರೆದ್‌ಕ್ ಮುನ್ನೊಲು ಚಕ್ಕರೆ ಇಟ್ಟೆಂಗ್ ಪಿನ್ನೆ ಏ ಸಾಮನುಂ ಬೇವುಲ್ಲೆ) ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ ನೈಲ್ ಕಾಚೆ ಕೊಟ್ಟೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಇಡೊನು. ಎಲ್ರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ ಕೀಲ್ ಇಲಿಕೊನು. ಬೆಚ್ಚಿ ಬೆಚ್ಚಿ ತಿನ್ನೊನು.





XXXIX

ಸಜ್ಜಿಗೆ

1. ಸಜ್ಜಿಗೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸಜ್ಜಿಗೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಚಕ್ಕರೆ 100 ಗ್ರಾಮ್, ನೀರುಲ್ಲಿ ಪಾದಿ, ಎನ್ನೆ 5 ಚಮಚ, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು 1 ಎಗ್ಗೆ, ಕಡ್ಡಾಗ್ ತೆಲ್ಲ, ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಜಂಡ್ ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು, ತನ್ನಿ.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ತೆಲ್ಲ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಬರಾಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಬರಾಕೊನು. ಬರಾತ್ತ್ ಬ್ಯಾರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಒಲಿಕೊನು. ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ಮುರಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಡೊನು. ಕಾಇಸೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಕಡ್ಡಾಗ್ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಇಟ್ತ್ ಅದ್ ಕಾಇಸೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು. (ತನ್ನಿ ಸಜ್ಜಿಗೆರೆ ಮೂನು ಓದಿ ಬೀತೊನು. ಒರು ಲೋಟೆ ಸಜ್ಜಿಗೆರ್ಗ್ ಮೂನು ಲೋಟೆ ತನ್ನಿ) ತನ್ನಿಗ್ ಉಪ್ಪು ಇಡೊನು. ಚಕ್ಕರೆ ಬೇನೆಂಗ್ ಇಟ್ಟಂಗಾಯಿತ್. ತನ್ನಿ ತುಲ್ಲಿಯೋಂತು ಬರಾಂಬೊ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಕೊರಿಯ ಕೊರಿಯಮೇ ಬಿರಾಕಿಯೆ ಪೋಲೆ ಇಡೊನು. ಒರಾಕಲೆ ಇಟ್ಟಿಂಗ್ ಮುದ್ದೆ ಕೆಟ್ಪರ್. ತೆಲ್ಲ ನ್ಯಾರ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಸಜ್ಜಿಗೆ ರೆಡಿ.



XL

ಸೀರ

1. ಪರಂಚಕ್ಕೆರೊ ಸೀರ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಸಜ್ಜಿಗೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಪಂತರೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಉಪ್ಪು, ಎಲ್ತರಿ, ನೈ 200 ಗ್ರಾಂ, ಪರಂಚಕ್ಕೆ (ಪೈನಾಪುಲ್) ತೇನ್ 2 ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪರಂಚಕ್ಕೆರೆ ತೋಲು ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಅದರೆ ಕನ್ನ ಕೂಂಜಿ ಎಲ್ಲಾ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಬಾಕಿ ಉಲ್ಲೆದರೆ ಚಿರಿಯೆ ಚಿರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿತ್ ತೇನ್ ಬೀತಿತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ ಸಜ್ಜಿಗೆ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅದಕ್ ಬೆಚ್ಚಾಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ (ಸಜ್ಜಿಗೆರೆ ಜಂಡ್ ಓದಿ ತನ್ನಿ) ಉಪ್ಪು ಪಂತರೆ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಪರಂಚಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್‌ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ ಅಡಿಮೇಲಾಕೊನು. ತನ್ನಿ ಬತ್ತಿಯೊಂಟು ಬರ್‌ಂಬೊ ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಅಯಲಾಕೊನು. (ಪಲ್‌ತೆ ಮಾಜಿ ಇಟ್ತ್‌ತ್ತುಂ ಸೀರ ಆಕೊಗಾವುರು.)



XLI

ಮಂಚೂರಿ

1. ಅಲಂಬುರೆ ಮಂಚೂರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಅಲಂಬು, ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿ ಪಾದಿ ಗ್ಲಾಸ್, ಮೈದ ಪಾದಿ ಗ್ಲಾಸ್, ಉಪ್ಪು, ಎನ್ನೆ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಇಂಜಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಒಗ್ಗರನೆಗ್ ಬ್ಯಾರೆ ನಾಲ್ ಚಮಾಚ ಎನ್ನೆ, ಟೊಮೆಟ ಸಾಸ್ 5 ಚಮಾಚ, ಸೋಯಾಸಾಸ್ 4 ಚಮಾಚ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಜಂಡ್.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಅಲಂಬು ಕಲ್‌ಗಿತ್ತ್ ಜಂಡ್ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮೈದ ಕಡ್ಲೆ ಪೊಡಿಕ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಕನಿಕೆ ಕಲ್‌ಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಲಂಬುರೆ ಈ ಪಿಟ್ತ್ ಮುಕ್ತಿತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಎಲ್ಲ ಕಾಚಿತ್ತಾಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬನಲೆಗ್ ಬ್ಯಾರೆ ಎಣ್ಣೆ ಬೀತಿತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಕಾಯೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಾಳೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಎಲ್ಲಾ ಬೀತಿತ್ ಕಾಚೆ ಅಲಂಬು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಬೀತಿತ್ ತಿನ್ನೊನು.

2. ಗೋಬಿ ಮಂಚೂರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪೂ (ಗೋಬಿ -ಕಾಲಿ ಪ್ಲವರ್) 2, ನೀರುಲ್ಲಿ 5, ಮೈದ, ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ತ್ 2 ಬಟೆಚೆ, ಟೊಮೆಟ ಸಾಸ್ 10 ಚಮಾಚ, ಸೋಯಾಸಾಸ್ 5 ಚಮಾಚ, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ 4 ಚಮಾಚ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 2 ಕಂಡೆ, ಒಗ್ಗರನೆಗ್ ಎನ್ನೆ 4 ಚಮಾಚ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 8, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಒರು ಕೆಟ್, ಇಂಜಿ ಒರು ಕಂಡ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಗೋಬಿ (ಪೂ)ರೆ ಬುಡುಪಾಟಿತ್ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಆಕೊನು. ಬೆಚ್ಚ ತನ್ನಿಲ್ ಇದಾರೆ ಇಟ್ವೆತ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ ತುಲ್ಲು ಬಾಟೊನು. ಅಪ್ಪ ಗೋಬಿ ವತ್ತರೆ ಆವುರು. ಮೈದ ಕಡ್ಲೆ ಪೂಡಿಕ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ ಕಲ್ಕೊನು. ತೆಲ್ಲ್ ಸೋಯಾಸಾಸ್ ಬೀಕೊನು. ಗೋಬಿರೆ ಇದಾಲ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ ಎನ್ನೆಗಿಟ್ವೆತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಎಲ್ಲ ಕಾಚಿತ್ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬನಲೆಗ್ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ (ನಾಲ್ ಚಮ್ ಚ) ಮುರಾಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೆತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಇಂಜಿ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಪೇಸ್ ಇಟ್ವೆತ್ ಕಾಚೆ ಗೋಬಿರೆ ಇಟ್ವೆತ್ ನಲ್ಲೆ ಕಾಯಿಕೊನು (ಬರಾಕೊರು) ಮುರಾಚೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ ಸಾಸೆಲ್ಲ ಬೀತಿತ್ ನಲ್ಲೆ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿ ಕಾಯಿಕೊನು. (ಕಲ್ಕೊರು) ತಿನ್ನೊನು.





XLII

ಮುಟ್ಟರೆ ತೆನಸಾಜಿ

1. ಮುಟ್ಟರೆ ಮಸಾಲೆ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮುಟ್ಟೆ, ಪಾಲ್, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಇಂಜಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಗರಂಮಸಾಲೆ, ನೈ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮುಟ್ಟೆ (5) ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ ಜಂಡ್ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇಂಜಿ 1 ಕಂಡ, 4 ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 2 ನೀರುಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ತ್ ಅರಾಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತ್ ಅಲ್ ಜಂಡ್ ಚಮಚ ನೈ ಬೀತಿತ್ ಅದ್ ಕಾಇಸೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಅರಚಿ ಸಾಮಾನ್ತೆ ಬೀತಿತ್ ತೆಲ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಮುಟ್ಟೆ ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಕಾಯಿಕೊನು. ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಪಾದಿ ಲೋಟಿ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ ಅದ್ ತುಲ್ಲಿಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಮುರಾಚಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಗರಂಮಸಾಲೆರೆ ಪೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ತ್ ಮಂದ ಆವುಡೆ ತೋಲು ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪಾತಿ ಪರೋಟತ್ ಗ್ ಮುಕ್ಕಿ ತಿನೊನು.

2. ಮುಟ್ಟರೆ ಗೋಲಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - 3 ಮುಟ್ಟೆ, ಪಾಲ್ 2 ಲೋಟಿ, ಪಂತರೆ ಪಾದಿ ಲೋಟಿ, ಕಸ್ಪರ್ಡ್ ಪೊಡಿ 1 ಚಮಚ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ 1 ಚಮಚ, ಕೊಟ್ಟೆರೆ ಪೊಡಿ 2 ಚಮಚ, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಸತ್ತ 5 ಕುಟ್ಟು.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮುಟ್ಟೆರೆ ಬೆಲ್ಪು ಬ್ಯಾರೆ ಚೋಪು ಬ್ಯಾರೆ ಕಲೆಕಿತ್ ಬ್ಯಾರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಯಡ್ತ್ ಅಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್ತೆ ಎಡ್ತ್ ಅಲ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿ ಪಯಾಪಾಟಿಕೊನು. ಅದ್

ಪಯಚೋಂತು ಬರಾಂಬೊ ಮುಟ್ಟೆರೆ ಬೆಲ್ಪು ಒರೊರು ಚಮಾಚ ಎಡಾತ್ತ್ ಪಾಲ್‌ಗ್ ಬೀತೊನು. ಅದ್ ಬೆಂದಾತ್ತ್ ಗಟ್ಟಿ ಆಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಒರೊರೇ ಉಂಡೆರೆ ಮೆಲ್ಲೆ ಎಡಾತ್ತ್ ಯಡಾತ್ಲ್ ಇಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಒರುಲೋಟೆ ಪಾಲ್‌ಗ್ ಕಸ್ಪಡ್ ಪೊಡಿ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಯಡಾತ್ಲ್ ಪಯಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಕಲ್‌ಕೊನು) ಅದ್‌ಕ್ ಮುಟ್ಟೆರೆ ಮಿಳ್ಳಲ್ ಪಂತರೆ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಸತ್ತ್ ಇದಾರೆ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಅದ್ ತೆಲ್ಲ ದಪ್ಪ ಆವುರೆ ತೋಲ್ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಕೀಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕುಪ್ಪಿರೆ ಪಿಳ್ಳನತ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಅದಾರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ಮುಟ್ಟೆರೆ ಬೆಲ್‌ತೆ ಉಂಡೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಅದಾರೆ ಮೇಲ್‌ಗ್ ದ್ರಾಕ್ ಕೊಟ್ಟೆರೆ ಪೊಡಿ ಪಾರಾಬಾಟಿತ್ತ್ ತಿನ್ನೊನು (ಪಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕರೆಂಗುಂ ಆವು).

3. ಮುಟ್ಟೆ ಟೊಮಟೆ ನೊರ್‌ಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಮುಟ್ಟೆ 6, ಬೆಂದೆ ಯಚಿ 4 ಚಮಾಚ, ನೈ 2 ಚಮಾಚ, ಸಾಸ್ 1 ಚಮಾಚ, ಉಪ್ಪು, ಮುರ್‌ಚೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು 2 ಚಮಾಚ, ಮುರ್‌ಚೆ ನೀರುಲ್ಲಿ 1, ಟೊಮಟೆ 3, ಪಾಲ್ 2 ಚಮಾಚ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಟೊಮೆಟತ್ತೆ ಜಂಡ್ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಮುಟ್ಟೆರೆ ಉದ್ದತ್ತ್‌ಗ್ ಬಾಗಾಕಿತ್ತ್ ಅದಾರೆ ಮಿಳ್ಳಲ್ ಭಾಗ ಎಡಾತ್ತ್ ಅದಾರೆ ಒರು ಯಡಾತ್ಲ್ ಇಟ್ತ್ ಇರ್‌ಕೊನು. ಅದ್‌ಕ್ ಸಾಸ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು ಉಪ್ಪು ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ನೀರುಲ್ಲಿ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಯರ್‌ಚೆರೆ ಇಟ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್‌ಕಿತ್ತ್ ಎಡಾತ್ತ್‌ಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಾಯೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಲ್‌ಕಿ ಬೆಚ್ಚಿದಾರೆ ಇಟ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ಕಾಯಿಕೊನು. ಜಂಡ್ ಚಮಾಚ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಲ್‌ಕೊನು. ಮುಟ್ಟೆ ಪಿನ್ನೆ ಟೊಮಟೆರೆ ಭಾಗತ್ತ್‌ಗ್ ಇದಾರೆ ನೊರ್‌ಚೆ ತಿನ್ನೊನು.

4. ಮುಟ್ಟೆ ಬಟಾಟೆರೆ ಕರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ಯಾಪಾಟಿಯೆ ಮುಟ್ಟೆ 4, ಬಟಾಣಿ 100 ಗ್ರಾಂ, 2 ಚಮಾಚ ನೈ.

ಮಸಾಲೆ ಅರಾಕೊಗು :

ನೀರುಲ್ಲಿ 2, ತ್ಯಾಜ್ ಪಾದಿ ಗಡಿ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 4,5, ಇಂಜಿ 1 ಕಂಡ (ಚೆರಿಯೆ), ಕಸ್ ಕಸ್ ಪಾದಿ ಚಮಾಚ, ಬೆಲ್ಲಲ್ಲಿ 5,6 ಅರಿ, ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು ಪಾದಿ ಚಮಾಚ, ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ, ಇದೆಲ್ಲ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಣಿ ಕಡ್ಲೆ (ನಂಚಿಟ್ಟೆದ್) ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ), ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಕಾಯೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅರಾಚಿ ಮಸಲೆ ಬೀತಿತ್ತ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಇದಾಕ್ ಬೆಂದೆ ಬಟಾಣಿ ಪಿನ್ನೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿ ಕಂಡಾಕೆ ಮುಟ್ಟೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಆಲ್‌ತತ್ತಲ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮಿಲ್ಲಲ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಲಾಕಿತ್ತ ಪಯ್‌ಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕೀಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

5. ಮುಟ್ಟೆರೆ ಪಲಾವು :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮುಟ್ಟೆ 4, ಅರೆಕಿಲೊ ನೈ ಚೊರೆ ಅರಿ, ಮಿಲ್ಲಲ್ ಪೊಡಿ, ನೈ ನಾಲ್ ಚಮಾಚ, ನೀರುಲ್ಲಿ 2, ಅರಾಂಪು 5,6, ಕೆತ್ತೆ 2 ಕಂಡ, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಎಲ್ಲರಿ 3, ಬಟಾಟೆ 3.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮುಟ್ಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬಟಾಟೆ ಬ್ಯಾಪಾಟಿತ್ತ ತೋಲು ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ತ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅರಿ ಕಲ್‌ಗಿ ಬಾರಾತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ನೀರುಲ್ಲಿ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಅದಾಕ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಯಿಕೊನು. ಚೋಪು ಆಂಬೊ ಅರಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಬರಾಕೊನು. (ಕಾಯಿಕೊನು) ಅರಿರೆ ಜಂಡ್ ಓದಿ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಉಪ್ಪು ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವು ಮಿಲ್ಲಲ್ ಪೊಡಿ ಕೆತ್ತೆ ಅರಾಂಪು ಎಲ್ಲರಿ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟೆ ಅರಿ ಬೆಂದೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಕಂಡಾಕೆ ಮುಟ್ಟೆ ಬಟಾಟೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕಾಗಂಟಿ ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತಿನ್ನೊನು.



XLIII

ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಪುರೆ ತೆನಸಾಇ

ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಚೋಪು ಬಾಗ ತಿಂಡ್ತ್ ಅಡಿಲ್ ಉಲ್ಲೆ ಬೆಲ್ಪು ಭಾಗ ಎರಿಯೊನೂಂತಿಲ್ಲೆ. ಅದರೆ ಮುರಾಚೆಡ್ತ್ ನಮುಂತೆ ನಮುಂತೆ ಸಾಮಾನ್ ಆಕಿತ್ತ್ ತಿನ್ನೊಗಾವುರು.

1. ಮೋರು ಸಾಂಬಾರ್ಗ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ – ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಪು 2 ಲೋಟೆ, ಒರು ಚಮಚ ಬರತೆ ಎಲ್ಲ, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು 2,3, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಚರಾಚೆ ತ್ಯಾಜಿ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಮೋರು 3 ಲೋಟೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಜಿ ಎಲ್ಲ ಇಟ್ತ್ ಅರಾಕೊನು. ಅದಕ್ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ಇಂಗ್ (ಬೇನೆಂಗ್) ಚಿಟಿಕೆ ಎಲ್ಲತ್ತೆ ಅರಾಕೊನು. ತರಿ ತರಿ ಇನ್ನೆಂಗುಂ ಆವುರು.

ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಪು ಕಂಡ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಉಪ್ಪು ಇಟ್ತ್ ಒರಾಕ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊನು. ಅರಾಚೆದರೆ ಇಟ್ತ್ ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ಜಂಡ್ ಮೂನ್ ಬಟ ತುಲ್ಲಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಲಾಚಿತ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊರು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮೋರು ಬೀತಿತ್ತ್ ಕಲ್ಕೊನು.

2. ಖಾರ ಕಾಚೆದ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ತೆ ಭಾಗ, ಮೈದ, ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿಮೊಲೊವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚೊಪ್ಪು, ಇಂಜಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಕಾಯಿಕೊಗು ಎನ್ನೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಇಂಜಿ ಕಾಯಿಮೊಲೊವು ನೀರುಲ್ಲಿ ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ತೆದ್ ಇದ್ದರೆಲ್ಲ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಅರ್ಚಿತ್ ಅದರೆ ತನ್ನಿ ಎಡ್ಕೊನು. ಈ ತನ್ನಿಗ್ ಉಪ್ಪು ಮೈದ ಇಟ್ತ್ ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ತ್ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡಿಯೆ ಪಿಟ್ತ್ರೆ ಚಪಾತಿ ಪೋಲೆ ಪರ್ತಿತ್ (ಚಪಾತಿರೆ ಕಾಂಟಿ ದಲ (ದಪ್ಪ) ಇಕ್ಕಟ್ತ್) ಇದ್ದರೆ ಬೇನಾಯೆ ಸೈಸ್ಲ್ ಮುರ್ಚಿತ್ ಕಾಇಸಿ ಎನ್ನೆಗ್ ಇಟ್ತ್ ಕಾಯಿಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕಾತಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ದಬ್ಬಿಲ್ ಇಟ್ತ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಾಯತ್ತ್ಗ್ (ಅಸರೆ) ಕುರುಂ ಕುರುಂ ಖಾರ ನಲ್ಲಾವುರು.

3. ಸರ್ಬತ್ತ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಪು, ಲಿಂಬೆ, ಪಂತರೆ ತೆಲ್, ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಪುರೆ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಇಟ್ತ್ ಅರ್ಕೊನು. ಇದ್ದಕ್ ಲಿಂಬೆ ಪುಲ್ ಇಟ್ತ್ ಪಂತರೆ ನಲ್ಲೆ ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ಕೊನು.





XLIV

ಕೂಟ (ಪೊಡಿಕರಿ)

1. ಕೂಟ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಪು, ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ, ನೀರುಲ್ಲಿ, ಟೊಮಟೆ, ಕಡ್‌ಗ್, ಎನ್ನೆ ಒಗ್ಗರನೆಗ್, ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ, ಚರಚೆ ತ್ಯಾಚೆ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮಟೆ ಮುರಾಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್‌ತೆ ಭಾಗ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಯಡ್‌ತ್‌ಗ್ ಒರು ಚಮಾಚ ಎನ್ನೆ ಬೀತಿತ್ತ್ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಕುತ್ತಿತ್ತ್ ಇಡೊನು. ಕಡ್‌ಗ್ ಇಡೊನು. ಚಟ ಪಟ ಆಂಬೊ ಒಗ್ಗರನೆ ಚೊಪ್ಪು ಇಟ್ಪತ್ತ್ ನೀರುಲ್ಲಿ ಟೊಮಟೆ ಇಟ್ಪತ್ತ್ ತೆಲ್ಲೆ ಬಾಡ್‌ಬಾಟೊನು. ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಮುರಾಚೆದ್ ಇಟ್ಪತ್ತ್ ಉಪ್ಪು ಮೊಲೊವುರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ತ್ ತೆಲ್ಲೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಬೇವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚರ್ಚೆ ತ್ಯಾಚೆ ಇಟ್ಪತ್ತ್ ಅಡಿಮೇಲಾಕೊನು.

XLV

ಪುಲಿಚಾರ್

1. ಪುಲಿಚಾರ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬ್ಯಾಲೆ, ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಪು, ನೀರುಲ್ಲಿ, ತೊಮೆಟ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 1 ಕಂಡೆ.

ಮಸಾಲೆ ಅರ್ಕೊಗು :

ತ್ಯಾಜೆ, ಒನಕ್ ಮೊಲೊವು, ತೆಲ್ಲ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ತೆಲ್ಲ ಬಡ್‌ಸೊಪ್ಪು, ಬೇನೆಂಗ್ ಜೀರಗ, ಪುಲಿ, ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ 2 ಅರಿ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಜೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಬ್ಯಾರೆ ಮಸಲೆರೆ ಸಾಮಾನ್ ಬರ್‌ತ್‌ತ್ ತ್ಯಾಜೆರೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಚೆ ಅರ್ಕೊನು.

ನೀರುಲ್ಲಿ ತೊಮೆಟ ಬೆಲ್ಲುಲ್ಲಿ ಬಚ್ಚಂಕಾಯಿರೆ ಬೆಲ್ಪು ಎಲ್ಲ ಮುರ್‌ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬೆಂದೆ ಬ್ಯಾಲೆಗ್ ಇದಾರೆಲ್ಲ ಇಟ್ಚೆತ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಚೆತ್ ಬ್ಯಾಪಾಟೊನು. ಬೆಂದೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಅರ್‌ಚೆ ಮಸಾಲೆ ಬೀತಿತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. ಪಿನ್ನೆ ಒಗ್ಗರನೆ ಕೊಡ್‌ಕೊನು.



XLVI

ಮದಾರ್ತದ್

1. ಜಿಲೇಬಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ ಕಾಲ್ ಕಿಲೊ, ಕಡಲೆರೆ ಪಿಟ್ತ್ 100 ಗ್ರಾಂ, ಪಂತರೆ 1/2 ಕಿಲೊ, ಮೋರು ಒರು ಲೋಟೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಲ್ಡಿರಿ, ಎನ್ನೆ, ಬಿರಿಯಾನಿ ರಂಗ್.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದ ಕಡ್ಲೆ ಪಿಟ್ತ್ ಗಾಲ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಇದಾಕ್ ಮೋರು ಉಪ್ಪು ರಂಗ್ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಪೋಲೆರೆ ಪಿಟ್ತ್ ರತ್ತರೆ ಆಲಾತ) ಅಸರ್ಗ್ ಆಕರೆಂಗ್ ಸುಬೈಗ್ ಕಲ್ಕೊನು.

ಪಂತರೆಗ್ ತೆಲ್ಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಅಂಟ್ ಪಾಕ ಆಕೊನು. ಅದಾಕ್ ಎಲ್ಡಿರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ ಇಲ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಬನಲೆಲ್ ಎನ್ನೆ ಕಾಯೊಗು ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಪಿಟ್ತ್ ಒಟ್ಟಿ ಚರಾಟಿಗ್ (ಚರಂಟಿ) ಬೀತಿತ್ತ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಜಿಲೇಬಿ ಸೈಸ್‌ಲ್ ಬೀತೊರು. ಚರಾಟಿ ಅಲ್ಲೆಂಗ್ ದಲತ್ತೆ ತುನಿಕ್ ಒಟ್ಟಿ ಎಡಾತಾಟ್ ಬೀತಿಯೆಂಗುಂ ಆವುರು. ಕಾಣ್ಲೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಪಾಕತ್ತ್ ಇಡೊರು.

2. ಮಾಲ್ಪುರಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ 1/4 ಕಿಲೊ, ಪಂತರೆ 1/2 ಕಿಲೊ, ರಂಗ್, ಎಲ್ಡಿರಿ, ಎನ್ನೆ, ಉಪ್ಪು.

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಎನ್ನೆ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ತ್ ಮೈದ ಕಲ್ಕೊನು. ಅರೆಗಂಟಿ ಬುಟ್ಟುತ್ತು ಕಾಣ್ಲೆಲ್ ಎನ್ನೆಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಕ್ಯಾಕೊನು.

3. ಮೈಸೂರ್ ಪಾಕ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಕಡ್ಲೆ ಪೂಡಿ 1 ಲೋಟೆ, ಪಂತರೆ 2 ಲೋಟೆ, ನೈ 2 ಲೋಟೆ, ತನ್ನಿ ಮುಕ್ಕಾಲ್ ಲೋಟೆ, ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು.

ಆಕ್ರೋ ಕ್ರಮ :

ಗಾಲ್ ಚೆ ಕಡ್ಲೆ ಪೂಡಿಕ್ ಒರು ಚಮಚ ನೈ ಬೆಚ್ಚಾಕಿ ಬೀತಿತ್ತ ಕಲಕೊನು. ಪಂತರೆಗ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಪಯಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದಕ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಲಕೊನು. ಅದಕ್ ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲೇ ಕಡ್ಲೆ ಪೂಡಿ ಇಟ್ವೆತ್ತ ತೆಲ್ಲ ತೆಲ್ಲ ನೈ ಬೀತಿಯೋಂತು ಇಕ್ಕೊನು. ಎಲ್ಲ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ನಲ್ಲೆ ಬೆರಗೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ವೆ ಅದ್ ಗಟ್ಟಿಯಾಯೊಂತೆ ಬರ್‌ಂಬೊ ಅದರೆ ಮೇಲ್ ಎನ್ನೆ ಪೋಲೆ ಬರೊಗು ಸುರುವಾವುರು. ಅಪ್ಪ ಇದರೆ ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಬೇನಾಯೆ ಪೋಲೆ ಕಂಡಾಕೊನು.



4. ಸಾಟ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮೈದ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ 1/4 ಕಿಲೊ, ತೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು, ಕ್ಯಾಕೊಗು ಎನ್ನೆ, ಪಂತರೆ, ಎಲ್ತರಿ, ನೈ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಗಾಲ್‌ಚೆ ಮೈದತ್ತ್‌ಗ್ ಉಪ್ಪು ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಚಪಾತಿರೆ ಪಿಟ್ ಪೋಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ಇವುಂಡೊಂತೋರು ನೈ ಬೆಚ್ಚಾ ಕೆದಾರೆ ಕೊರಿಯ ಕೊರಿಯಮೇ ಬೀತಿತ್ತ ಸರೀ ಇವುಂಡೊನು. ಜಂಡ್ ಗಂಟೆ ಬುಟ್ಟೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಕ್ಯಾಕೊಗು ಪರ್‌ತಾವೊನು. ಪಂತರೆಗ್ ತೆಲ್ಲ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ ಪಯ್‌ಪಾಟಿ ಪಾಕ ಬರಬಾಟೊನು. ಅಂಟ್ ಪಾಕ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೆಲ್ಲ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕಲ್‌ಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್, ಕಾಚಿ ಬೆಚ್ಚೆ ಅಪ್ಪತ್ತೆ (ಸಾಟ್‌ರೆ) ಪಾಕತ್ತ್‌ಗ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ತ ಎಡ್‌ತತ್ತ ಯಡ್‌ತಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಾಕ ಅರ್‌ಇಗೊಂತು ಒರೇ ಭಾಗತ್ತ್‌ಗ್ ಒಂದುರು. (ಸಾಟ್ ಕ್ಯಾಕೊಂಬೊ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಎಡ್‌ತತ್ತ ಜಂಡ್ ಕೈಲ್ ಒತ್ತೊನು. ಚಪ್ಪಟಿ ಪೋಲೆ ಆವುರು. ಅದಾರೆ ಕ್ಯಾಕೊನು) ಎಲ್ಲ ಕಾಚಿತ್ತ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಾಕತ್ತ್‌ಗ್ ಮುಕ್ಕಿ ಮುಕ್ಕಿ ಎಡ್‌ತೆಂಗಾಯಿತ್.

5. ಪೇಡಾ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್ ಅರೆ ಲೀಟರ್, ಪಂತರೆ 200 ಗ್ರಾಂ, ಎಲ್ತರಿ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಪಾಲ್‌ಗ್ ಪಂತರೆ ಇಟ್ಪತ್ತ ಕ್ಯಾಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಯ್‌ಚೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ ಬತ್ತ ಬಾಟೊನು. ಎಲ್ತರಿಂ ಇಡೊನು. ಬತ್ತಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಮಂದ ಆವುರು ಫ್ಲೇಟ್‌ಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿತ್ತ ಕೊಟ್ಟೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ ಒತ್ತೊನು. ಚಪ್ಪಟೆ (ತೆಲ್ಲ) ಆಕೊನು.

6. ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಜಿಲ್ಲೆಬಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆ ಕಾಕಿಲೊ, ಪಂತರೆ
ಅರಕಿಲೊ, ಕ್ಯಾಕೊಗು ಎನ್ನೆ, ರಂಗ್.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ನಂಚಿಟ್ಟೆ ಉಲ್‌ಂದುರೆ ಬ್ಯಾಲೆರೆ ನಲ್ಲೆ ಅರ್‌ಚಿತ್ತ್ ಜಿಲ್ಲೆಬಿ ಪೋಲೆ ಕ್ಯಾಕೊನು.
ಮುನ್ನೊಲೇ ಆಕಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಪಾಕತ್ತ್‌ಗ್ ಇದಾರೆ ಇಡೊನು.

7. ಪಾಲ್ ಪೇಡ:

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್ ಮೂನರೆ ಲೀಟರ್, ಪಂತರೆ 400
ಗ್ರಾಂ ಪೊಡಿಕೊನು.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. (ತೂಯೊಗು ಬುಡಂಡ)
ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಕೈಲಿಟ್ಟೊಂತೆ ಇಕ್ಕೊನು. ಪಾಲ್‌ರೆ ತನ್ನಿರೆ ಪಸೆ ಎಲ್ಲ
ಆರಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಗಿಟ್ಟೆ ಪೋಲೆ ಆವುರು. ಇದುವೇ ಖೋವ. ಈ ಖೋವಾತ್ತ್‌ಗ್
ಪಂತರೆ ಪೊಡಿ ಬೆರಕೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪೇಸ್ತ್ ಪೋಲೆ ಆವುರೆ
ತೋಲು ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. ಕೈಲಿಟ್ಟೊಂತಿಕ್ಕೊನು. ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ. ಇದ್
ಪಾಕ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಬಟೆಚ್ಚಿ ಬೀತೊನು. ತೆಲ್ಲ ಒನಕ್ ಪೋಲೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ
ಬೇನಾಯೆ ಸೈಸ್‌ಲ್ ಪೇಡ ಆಕೊನು.

8. ಮೈದ ಪಿನ್ನೆ ಪಾಲ್ ಪೇಡ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್ 1 ಲೀಟರ್, ಪಂತರೆ 100 ಗ್ರಾಂ,
ಮೈದ 2 ಚಮ್‌ಚ, ಎಲ್ಲರಿ ಪೊಡಿ 1 ಚಮ್‌ಚ.

ಆಕ್‌ರೊ ಕ್ರಮ :

ಮೈದತ್ತೆ ಬರಾಕೊನು. ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಕಮ್ಮನೆ ಬಂಡೆ ತೋಲು ಬರಾಕೊನು.
ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಪಯ್‌ಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಪಾಲ್
ಪಯ್‌ಚೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಕೈಲ್ ಇಟ್ಟೊಂತಿಕ್ಕೊನು. ಒರು ಲೀಟರ್ ಪಾಲ್

100 ಗ್ರಾಂರತ್ತರೆ ಆವುರೆ ತೋಲು ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ಅದಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಂತರೆ ಇಟ್ತ್ ಕೈಲ್ ಇಟ್ಟೊಂತಿಕ್ಕೊನು. ಪಾಲ್ ಇಡ್ಲೆರೆ ಪಿಟ್ವರೆ ಕನಿಕೆ ಆವುರೆ ತೋಲು ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ಅದರೆ ಇಲ್ಚಿತ್ತ ಮೈದ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆವೊಗು ಬುಡೊನು. ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಎಡ್ಡತ್ತ್ ಬೇನಾಯೆ ಪೋಲೆ ಶೇಪ್ ಕೊಡ್ಕೊನು.

9. ರಸಗುಲ್ಲ

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನಲ್ಲೆ ಪಾಲ್ (ಪೈರೆ ಪಾಲ್) 1 ಲೀಟರ್, ಸಿರ್ಕ 2 ಚಮಚ, ಪಂತರೆ ಅರೆಕಿಲೊ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಯಡತ್ತೆಗ್ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ಪಯ್ಪಾಟೊನು. ಒರಕ ತುಲ್ಲಿಯೆ ಸಾಥ್ ಇಲ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಸಿರ್ಕ ಬೀತೊನು. (ಪಾಲ್ ಪೊಟ್ಟೊಗು) ಅಪ್ಪಮೇ ತೆಲುಪುರೆ ತುನಿಕ ಬೀತಿತ್ತ ತನ್ನಿ ಬ್ಯಾರೆ ಗಿಟ್ಟಿ ಬ್ಯಾರೆ ಆವುಂ ಪೋಲೆ ಆಕೊನು. ತುನಿರೆ ಮೇಲ್ ನಿಂಡೆ ಗಿಟ್ಟೆರೆ (ಚನ್ನಂತ್ ಚೆಲ್ಡಾರ್) ಈ ಗಿಟ್ಟೆರೆ ಮೇಲ್ ಗ್ ನಾಲಂಜಿ ಬಟ ಚಪ್ಪೆ ತನ್ನಿ ಬೀತೊನು. (ಇದ್ ಗಿಟ್ಟೆರೆ ಚವರ್ ಪೋಗು) ಈ ಗಿಟ್ಟೆರೆ ತನ್ನಿಯೆಲ್ಲಾ ಪೋಯೆಲ್



ಪಿನ್ನೆ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಜಂಡ್ ಬಟ ಗರ್ ಗರಾಕಿ ಬಂದಾಕೊನು. ಅದರೆ ಸ್ವೀಲ್ ರೆ ಎಡ್ತ್‌ಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಇವುಂಡೊನು. ರಸಗುಲ್ಲ ಸರೀ ಬರೊಗು ಇವುಂಡರೆದ್ ಸಮಾ ಇಕ್ಕೊನು. ಸಮಾ ಇವುಂಡಿಲ್ಲೆಂಗ್ ರಸಗುಲ್ಲತ್ತ ಉಂಡೆ ಪೊಡಿ ಆವುರು. ಸಮಾ ಇವುಂಡಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ತನ್ನಿ ಎಲ್ಲ ಬತ್ತಿತ್ತ ಒನಜಿಯೆ ಪೋಲೆ ಐತಿಕ್ಕರ್. ಇಜನೆ ಇವುಂಡಿಯೆ ಪಿಟ್ವೆರೆ ಉಂಡೆ ಉಂಡೆ ಆಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಯಡ್‌ತ್‌ಲ್ ಪಂತರೆ ಪಾಕ ಆಕೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. (ಒರು ಲೀಟರ್ ತನ್ನಿಗ್ ಅರೆ ಕಿಲೊ ಪಂತರೆ) ಪಾಕ ತುಲ್ಲಿಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಆಕಿಯೆ ಉಂಡೆರೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕಾಗಂಟೆ ಕಾಯೊಗು ಬುಡೊನು. ಅದರೆ ಎಡ್‌ತ್‌ತ್ ಬೆಕ್ಕರೆಂಗ್ ತೆಲುಪುರೆ ಪಂತರೆ ಪಾಕತ್ತಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಕುಪ್ಪಿಲ್ ಇಲ್ಲೆಂಗ್ ಯಡ್‌ತ್ ಇಟ್ವೆ ಬೆಕ್ಕೊನು. (ತೆಲುಪುರೆ ಪಂತರೆ ಪಾಕತ್ತಗ್ ಒರು ಲೀಟರ್ ತನ್ನಿಗ್ 400ಗ್ರಾಂ ಪಂತರೆ ಬೇನು)

ಸೂ. : ಪಾಲ್‌ಗ್ ಸಿರ್ಕ ಬೀತಿತ್ತ ಚಮ್ಮೆ ನ್ಯಾರ ಬೆಚ್ಚೆಂಗ್ ಉಂಡೆ ಚಮ್ಮೆ ಗಟ್ಟಿ ಗಟ್ಟಿ ಆವುರು. ಸಿರ್ಕ ತೆಲ್ ತೆಲ್ ಪಾರ್‌ಬಾಟೊಂಬೊ ಪಾಲ್ ಪೊಟ್ಟುರು. ಅಪ್ಪಮೇ ತೆಲ್‌ಪುರೆ ತುನಿಲ್ ತನ್ನಿ ಅರಿಯೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಈ ಗಿಟ್ಟೆರೆ ಇನೊರು ತೆನ್‌ಸ್ ಆಕೊಗಾವುರು.

10. ಗಿಟ್ಟೆರೆ ತೆನಸ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಪಾಲ್ ಪೊಟ್‌ಬಾಟಿಯೆ ಗಿಟ್ಟೆ ಪಂತರೆ

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಗಿಟ್ಟೆರೆ ಮಿಕ್ಸಿಲ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಜಂಡ್ ನಿಮಿಷ ಅರ್‌ಕೊನು. ಇದ್‌ಕ್ ಪಂತರೆ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಪಯ್‌ಪಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಕೈಲ್ ಇಟ್ಟೊಂತಿಕ್ಕೊನು. ಕಾಗಂಟೆ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿ ಪಯ್‌ಪಾಟೊನು. ಕಲ್‌ಕೆ ಪಿಟ್ವೆ ಪೋಲೆ ಆವುರು. ಪಿನ್ಚ್‌ನತ್‌ಗ್ ಇಟ್ವೆತ್ತ ಮೆಲ್ಲೆ ಒತ್ತಿತ್ತ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಎಲ್ಲರಿ ಪೊಡಿ ಇಡೊನು.

11. ಗುಬ್ಬುಸ್ ಮಿಟಾಯಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - 1 ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಗುಬ್ಬುಸ್, ನೈ ಪಾದಿ ಲೋಟೆ, ಪಾಲ್ 1 ಲೀಟರ್, ಪಂತರೆ 1 ಲೋಟೆ, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಕೊಟ್ಟೆ, ಎಲ್ಲರಿ

ಆಕರೊ ಕ್ರಮ :

ಗುಬ್ಬುಸ್ ಕಂಡತ್ತೆ ನೈಲ್ ಚೋಪು ಕಾಯಿಕೊನು. ಪಾಲ್ ಅಗಾಲ್‌ತೆ ಎಡ್‌ತ್‌ಲ್

ಬೀತಿತ್ತ್ ಅದ್ ಪಾದಿಗ್ ಬಂಡೆ ತೋಲು ಪಯ್ಪಾಟೊನು. (ಅಡಿಕ್ ಪಿಡಿಕಾತೆ ಪೋಲೆ ಕೈಲಿಡೊನು) ಅದ್ ಪಾದಿಗ್ ಬನ್ನೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಇಲ್ ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಒರು ಯಡತ್ತ್ಲ್ ಪಂತರೆಗ್ ಬೇನಾಯತ್ತರೆ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ಅದ್ವಾಕ ಆಯೊಂತು ಬರಾಂಬೊ ಪಯ್ಪಾಟಿಯೆಪಾಲ್ ಬೀತೊನು. ಎಲ್ಲರಿ ಕೊಟ್ಟೆ ಇಟ್ತ್ ಪಯ್ಪಾಟಿತ್ತ್ ಯಡತ್ತ್ಲ್ ಬೆಚ್ಚೆ ಕಾಚಿ ಗುಬ್ಬುಸರೆ ಕಂಡತ್ತ್ಗ್ ಇದ್ ಬೀತೊನು. (ಎಲ್ಲ ಗುಬ್ಬುಸುಂ ನನ್ ಇಱಿ ಪೋಲೆ ಆವೊನು) ಎಲ್ಲ ಗುಬ್ಬುಸ್ ನನ್ ಇಱಿಲ್ ಪಿನ್ನೆ ದ್ರಾಕ್ ಕೊಟ್ಟೆ ಬೆಕ್ಕೊನ್.

12. ಚಾಕ್ಲೇಟ್ ಲಾಡ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ ಅರೆಕಿಲೊ, ನೈ 400ಗ್ರಾಂ, ಪಂತರೆ ಪೊಡ್ ಚೆದ್ ಒನ್ನರೆ ಲೋಟೆ, ಒನಕ್ ಮುಂದಿರಿಚಿ, ಬದ (ಕಂಡಾಕೆದ್) ಚಾಕ್ಲೇಟ್ ಬಾರ್ 5, ಪಚ್ಚೆ ಚೋಪು ಕ್ಯಾಂಡಿ ಕೊರಿಯ

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ನೂರು ಗ್ರಾಂ ನೈ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಬಾಕಿ ನೈರೆ ಬನಲೆಗ್ ಬೀತಿತ್ತ್ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಇದ್ವಾಕ್ ಬದ ಮುಂದಿರಿಚಿ (ದ್ರಾಕ್) ಇಟ್ತ್ ತೆಲ್ಲ ಕಾಯಿಕೊನು. ಅದ್ಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಗೋದಿರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಆಕಿತ್ತ್ ಕಮ್ಮನೆ ಬಂಡೆ ತೋಲು ಬರಾಕೊನು. ಅದ್ಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಪಂತರೆ ಪೊಡಿ ಇಟ್ತ್ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕೊನು.

ಬಾಕಿ ಬೆಚ್ಚೆ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ್ ನಲ್ಲೆ ಕಲ್ ಕಿತ್ತ್ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೆಲ್ ಪಿನ್ನೆ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು. ಇದ್ವರೆ ಜಂಡ್ ಮೂನು ಗಂಟೆ ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಬೆಕ್ಕೊನು.

ಒರು ಯಡತ್ತ್ಲ್ ತನ್ನಿ ಬೀತಿತ್ತ್ ತುಲ್ಲುಬಾಟೊಗು ಬೆಕ್ಕೊನು. ಆ ತನ್ನಿರೆ ಉಲ್ ಗ ಒರು ಯಡ ಬೆಚ್ಚಿತ್ತ್ ಚಾಕ್ಲೇಟ್ ಬಾರ್ ಇಡೊನು. ಕಲ್ ಚಿ ಚಾಕ್ಲೇಟ್ ಗ್ ಪ್ರಿಜ್ಜಿಲ್ ಇನ್ನೆ ಉಂಡೆ ಪೊರಾಟಿತ್ತ್ ಚಾಕ್ಲೇಟ್ ಉಂಡೆಗ್ ಮೆತ್ತರೆ ಪೋಲೆ ಆಕೊನು. ಇದ್ವರೆ ಮೇಲ್ ಗ ರಂಗ್ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಪತ್ತ ಬಾಟೊನು. ಮಕ್ಕಗ್ ಈ ಉಂಡೆ ಕೊಸಿ ಆವು.

13. ಬಟಾಣಿ ಲಾಡ್ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಬಟಾಣಿ ಕಾಕಿಲೊ, ಪಂತರೆ 200 ಗ್ರಾಂ,
ಕಡಾಲೆ (ಬಿತ್ತ ಕಡಾಲೆ) 100 ಗ್ರಾಂ, ನೈ 100 ಗ್ರಾಂ, ಕೊಟ್ಟಿ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಬಟಾಣಿರೆ ಬರ್ಕೊನು. ಕಡಾಲೆರೆ ಬರ್ಕೊನು. ಮಿಕ್ಸಿಗ್ ಇಟ್ವೊತ್ತ ಪೊಡಿಕೊನು.
ಕೊಟ್ಟಿ ತೆಲ್ಲ ಬೆಚ್ಚಾಕೊನು. ಪಂತರೆ ಪೊಡಿಚಿತ್ತ ಎಲ್ತರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವೊತ್ತ ಎಲ್ಲ
ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ವೊತ್ತ ನೈ ಬೀತಿತ್ತ ಕಲ್ಕಿತ್ತ ಉಂಡೆ ಆಕೊನು.

14. ಮಿಕ್ಸ್ ಚುಕ್ಕಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ನೆಲ ಕಡಾಲೆ ಮುಕ್ಕಾಕಿಲೊ, ವುರಿ ಕಡಾಲೆ
ಕಾಕಿಲೊ, ಬೆಲ್ತೆ ಎಲ್ಲ ಒರುಪಿಡಿ, ಚಕ್ಕರೆ ಅರೆಕಿಲೊ, ಒನಕ್
ತ್ಯಾಜ್ ಪಾದಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ಒನಕ್ ತ್ಯಾಜ್ ಚೆರಿಯೆ ಚೆರಿಯೆ ಕಂಡಾಕಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಎಲ್ಲ ಬರ್ಕೊನು. ಪಾದಿ
ಲೋಟೆ ತನ್ನಿಗ್ ಚಕ್ಕರೆ ಕುತ್ತಿನ್ ಪಾಕತ್ತಾಗ್ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಗಟ್ಟಿ ಪಾಕ ಆಯೋಂತು
ಬರ್ಂಬೊ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ವೊತ್ತ ನಲ್ಲಿ ಆಡಿಮೇಲಾಕೊನು. ಚಪಾತಿರೆ ಮಣೆಕ್
ಆರೋಟ್ ಪೊಡಿ ಪಾರ್ಬಾಟಿತ್ತ ಇದ್ ಬೀತೊನು.



15. ಮಾಜಿ ಮಿಟಾಯಿ :

ಬೇನಾಯೆ ಸಾಮಾನ್ - ಮಾಜಿರೆ ಯರ್ಚಿ (ಪಲ್ತೆ ಮಾಜಿರೆ ಮುರ್ಚಿತ್ತ ಉಲ್ಗತ್ತೆ ಗೋರಿತ್ತ ಎಡ್ತೆದ್) ಒರು ಲೋಟೆ, ಚರ್ಚಿ ತ್ಯಾಜಿ ಮೂನು ಲೋಟೆ, ಪಂತರೆ ಮೂನು ಲೋಟೆ, ನೈ ಒರು ಲೋಟೆ, ಎಲ್ರಿ.

ಆಕ್ರೊ ಕ್ರಮ :

ತ್ಯಾಜಿರೆ ತರಿ ತರಿ ಅರ್ಚಿ ಬೆಕ್ಕೊನು. ಅದರೆ ಬನಲೆಗ್ ಇಟ್ವಾತ್ತ ತೆಲ್ಲ ಚೋಪು ಆವುರೆ ತೋಲು ಬರ್ಕೊನು. (ತೀ ಮೆಲ್ಲೆ ಇಕ್ಕಟ್ಟ್) ಮಾಜಿಗ್ ತೆಲ್ಲ ಪಾಲ್ ಬೀತಿತ್ತ ಪಂತರೆ ಇಟ್ವಾತ್ತ ಪಾಕ ಆಕೊನು. ತೊಡೊಂಬೊ ನೂಲು ಪೋಲೆ ಬರ್ನು. ಅದಕ್ ಬರ್ತೆ ತ್ಯಾಜಿ ಇಟ್ವಾತ್ತ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ನೈ ಬೀತೊನು. ನಲ್ಲೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ಅರ್ಚಿ ಮಾಜಿ ಬೀತಿತ್ತ ಎಲ್ರಿ ಪೊಡಿ ಇಟ್ವಾತ್ತ ನಲ್ಲೆ ಅಡಿ ಮೇಲಾಕಿತ್ತ ನೈ ತೋತಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಬಟೆಜಿಗ್ ಬೀತಿತ್ತ ಚಪ್ಪೆ ಆಯೊಂತು ಬರ್ಂಬೊ ಬೇನಾಯೆ ಸೈಸ್ಲ್ ಕಂಡಾಕೊನು.