

ಕೊಡವ ತಿನ್ನಿ



ಕರ್ನಾಟಕ ಕೊಡವ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ,
ಮಡಿಕೇರಿ

ಕೊಡವ ತಿಲಿ



ಕರ್ನಾಟಕ ಕೊಡವ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ,
ಮಡಿಕೇರಿ

ಒಳ್ಳೆ ಪಾಠೆಲ್....

I)	ಕೂಳ್	1
II)	ಒಟ್ಟಿ	7
III)	ಬರಾತ ಪುಟ್ಟ್	9
IV)	ಪಾರ	15
V)	ಪಾಯಿಸ	18
VI)	ಪಜ್ಜಿ	21
VII)	ಪುಟ್ಟ್	24
VIII)	ಬೆಲ್ಲತ್ ನೀರ್	31
IX)	ಕರಿ	32
X)	ಪುಟ್ಟ್ ಪಿಂಞ ಕೂಟ್	38
XI)	ಕೂಳ್ ಪಿಂಞ ಕೂಟ್	38

ಅಧ್ಯಕ್ಷರೊಡ ತಕ್ಕ

ಓರ್ ಸಂಸ್ಕೃತಿನ ಉಳಿಕೆ ಮಾಡುವ ಬಟ್ಟೆಲ್ ಆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಕೊತ್ತ ಭಾಷೆ ಎಚ್ಚಕ್ ಮಟ್ಟಿಕೆ ಮುಖ್ಯ ಆನದೋ ಅಚ್ಚಕೇ ಮುಖ್ಯ ಆನದ್ ಆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಕೊತ್ತ ಊಣ್ - ತೀನಿ. ಇನ್ನನೆ ಉಳ್ಳಲ್ಲಿ ಅದದ್ ಸಂಸ್ಕೃತಿಲ್ ಪಂಡಂಜೆ ನಡಂದ್ ಬಂದಿತುಳ್ಳನ್ನತ ತಿಂಡಿ ತೀನಿಯ ಇಂದ್ ಸುಮಾರೆಲ್ಲ ಮರಂದಿತೇ ಪೋಯಂಡುಂಡ್. ಆಂಗಾಯಿತ್ ಕೊಡವ ಭಾಷಿಕಂಗ ಪಂಡಂಜ ಏದೇದ್ ತಿಂಡಿ ತೀನಿ ಮಾಡ್ಯಂಡ್ ಇಂಜತೋ ಅದ್ನ ಒರ್ ಪುಸ್ತಕ ರೂಪತ್ ಬೋಳಿಪಡ್ತಾನಕ ಅಚ್ಚಕ್ ಮಟ್ಟಿಕೆ ಅದ್ನ ಮಿಂಞತ ಪೀಳಿಗಕಾರಕ್ ಉಳಿಕೆ ಮಾಡಿ ಕೊಡ್ತನ್ನಕೆ ಆಪ ಎಣ್ಣುವ ದೃಷ್ಟಿಲ್ ಅಕಾಡೆಮಿಕಾರಳೇ ಸಂಗ್ರಹ ಮಾಡಿ ಕೂಟ್ನ ಕೊಡವ ತೀನಿ ಎಣ್ಣುವ ಈ ಪುಸ್ತಕತ್ನ ಬೋಳಿ ಪಡ್ತುವದಾಯಿತುಂಡ್.

ಮಾಜನ ಇದ್ನ ಓದಿತ್ ಉಪಯೋಗ ಪಡ್ಂದಂಡಕ ನಂಗಡ ಶ್ರಮ ಸಾರ್ಥಕಾಂದ್ ನಂಬುವ. ಏರ ಬೋಡಿಕೆ ಉಳ್ಳ ಈ ಪುಸ್ತಕತ್ನ ಇಂದಿಕ್ಕ ದಂಡನೆ ಮುದ್ರಣ ಮಾಡಿತ್ ಜನಕ್ ಎತ್ತಚಿಡುವಕ್ ನಂಗಕ್ ದುಂಬಾ ಕುಶಿಯಾಯಂಡುಂಡ್. ಎಲ್ಲರೂ ಈಂಡ ಪ್ರಯೋಜನ ಪಡ್ಂದವಾಂದ್ ನಂಗ ನಂಬಿತ್.

ಮಡಿಕೇರಿ
20-3-2010

ಐಮುಡಿಯಂಡ ರಾಣಿ ಮಾಚಯ್ಯ
ಅಧ್ಯಕ್ಷ

"KODAVA THEENI" A collection of Kodava Cookery Recipes,
Published by the Karnataka Kodava Sahithya Academy, Madikeri

ಆದ್ಯ ಮುದ್ರಣ : 1996

ಮರು ಮುದ್ರಣ : 2010

ಪ್ರತಿ : 500

© ಎಲ್ಲಾ ಹಕ್ಕುಗಳ ಸಾತ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್.

ಪ್ರಕಟ ಪಡಾತನವು :

ಕರ್ನಾಟಕ ಕೊಡವ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಮಡಿಕೇರಿ

ಕ್ರಯ : 40 ಉರೂಪಿಯ

Price : Forty Rupees

ಬೋಳಿ ಪಡಾತನವು :

ರಿಜಿಸ್ಟ್ರಾರ್

ಕರ್ನಾಟಕ ಕೊಡವ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ,

ಪುಸ್ತಕ ಕೊಟ್ಟವ ಜಾಗ:

ಕರ್ನಾಟಕ ಕೊಡವ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ,

ಮ್ಯಾನ್ಸ ಕಾಂಪೌಂಡ್, ಮಡಿಕೇರಿ - 571 201

ಫೋನ್ : 08272 - 227174

ಅಚ್ಚುಕಾರ :

ಶ್ರೀ ಕೃಷ್ಣ ಕಂಪ್ಯೂಟರ್ಸ್ ಅಂಡ್ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್

ಪೂಜಾ ಆರ್ಕೆಡ್, ಜೂನಿಯರ್ ಕಾಲೇಜ್ ರೋಡ್, ಮಡಿಕೇರಿ

ಫೋನ್ : 08272 - 224919, 94481 35592

ಕೂಡವ ತೀನಿ

I. ಕೂಳ್

1. ಬಾಕೂಳ್
2. ಇಂಗ್ಲಾ ಕೂಳ್
3. ನೆಯ್ಯಿ ಕೂಳ್
4. ಮೋರ್ ಕೂಳ್
5. ಮದ್ದಾ ಕೂಳ್
6. ಪುಳಿ ಕೂಳ್
7. ತೆಂಗೆ ಕೂಳ್
8. ಚೋರಂಗೆ ಪುಳಿ ಕೂಳ್
9. ಕಂಚಿ ಕೂಳ್
10. ಅಂಬಲಿ ಕೂಳ್
11. ಯಚಿ ಪಲಾವ್
12. ತರಕಾರಿ ಪಲಾವ್

1. ಬಾಕೂಳ್:-

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 2 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ
2. 6 ಕಪ್ ನೀರ್
3. $\frac{1}{4}$ ಟೀ ಚಮಚ ಉಪ್ಪು

ನೀರ್ ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಕೊದಿಪಕ, ಅಕ್ಕಿನ ದಂಡ್ ಕುರಿ ಕತ್ತಿತ್ ಇಡಂಡು. ಇಟ್ಟಿತಾನ ಪಿಂಗಾ ಕೈಕಣೆ ಇಟ್ಟಿತ್ ಅಡಿಪುಡಿ ಕತನೆಕೆ ಅಳಾಕಂಡು. ಕೂಳ್ ಕೊದಿ ಬಂದಿತ್, ಕಾಲ್ ಗಂಟೆಲ್, ಕೂಳ್ ಕೈಕಣೆಲ್ ಎಡ್ತಂಡ್ ಬೆಂಜಿತಾಂಡ್ ನುರಾಕಿ ನೋಟಂಡು. ದುಂಬ ಪಜ್ಜಿ ಆಪಕ್ ಮಿಂಗಾಲೇ ಉಳಾಪಿತ್, ತಪ್ಪಲೆರ ಬಾಯಿಕ್ ಚಿಬ್ಬಾಲಿ, ಅದ್ಂಡ ಮೀದ ಕೂಪಾರ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಮಸಿಬಟ್ಟೆ ಪುಡ್ಚೆಂಡ್ ಕಂಜಿಕಲಕ್ ಬಾಕಂಡು. ಕೂಳ್ ಉಳಾಪುವಕ್ ಮುಪ್ಪಡೆ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್ ಅಳಾಕಂಡು. ಪತ್ತ್ ನಿಮಿಷತ್ ಬಾಕ್ ಎಡ್ತಿತ್, ಕೂಳ್ ಮುದ್ದೆ ಆಕತನೆಕೆ ತಪ್ಪಲೆನ (ಕುಡಿಕ್) ಒಮ್ಮೆ ಕುಲಾಕಿತ್ ಮುಚ್ಚಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು.

2. ಔರ್ಗಲ್ ಕೂರ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ
2. $3\frac{1}{3}$ ಕಪ್ ನೀರ್
3. ರಸಕ್ ಬೋಂಡಿಯನೆಕೆ ಉಪ್ಪು.

ಸೇಕಲತ್ ನೀರ್ ಕೊದಿಪಕ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಒರ್ ಗಂಜಿಕ್ ಅಕ್ಕಿ, ನೀರ್, ಉಪ್ಪು-ಇದ್ ಮೂಂದಾನ ಇಟ್ಟಿತ್ ಅಳಕಿರುವಂಜಿ, ಸೇಕಲತ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಅರೆ ಗಂಜಿ ಬೇವ್ಚಿಡಂಡು.

3. ನೆಯ್ಯುಕೂರ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ (ಚೆರಿಯ ಅಕ್ಕಿ)
(ಬೀರಿಗೆ ಸಣ್ಣ, ಅಲ್ಲೇಂಗಿ ಬಾಸುಮತಿ)
2. $1\frac{1}{2}$ ಕಪ್ ನೆಯ್ಯು
3. ಈರುಳ್ಳಿ - 3
4. ಶುಂಠಿ-ಚೆರಿಯ ಒರ್ ಗಾಣ್ಣ್
5. 2 ಪಚ್ಚೆ ಮಳು
6. ಉಪ್ಪು - ಅರೆ ಚಮಾಚ
7. ಯಾಲ - 5
8. ಪಚ್ಚೆ - ಒರ್ ತುಂಡ್
9. ಲವಂಗ - ನಾಲ್
10. ದ್ರಾಕ್ಷಿ - 15
11. ಗೇರ್ ಕುರು -12
12. ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಚಳೆ - ನಾಲ್
13. $1\frac{3}{4}$ ಕಪ್ ನೀರ್

ಅಗಲ ಬಾಯಿ ಉಳ್ಳ ಗಂಜಿನ ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ನೆಯ್ಯು ಇಡಂಡು. ನೆಯ್ಯು ಕಾಂಜ ಪಿಂಞ ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಮಳು, ಯಾಲ, ಲವಂಗ, ಪಚ್ಚೆ, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿನ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚೆರಿಯ ಚೋಪ್ ರಂಗ್ ಬರಣೆಕ್ ಬರ್ಕಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜ ಕತ್ತಿತ್

ಬೆಚ್ಚಿ ಅಕ್ಕಿನ ಇಟ್ಟಿತ ಒರ್ ಗಳಿಗೆ ಅಳುಕಿರುವಂಜಿ, ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ, ನೀರ್ ಬೂಕಿತ, ಪುನಃ ಅಳುಕಿತ ಮುಚ್ಚಿರಂಡು. ಚೆನ್ನ ನೇರತ್ ಕೊದಿ ಬಪ್ಪಕ ಒಮ್ಮ ಅಳುಕಿತ, ತಿತ್ತ ಕಮ್ಮಿ ಮಾಡಂಡು. ಮುಕ್ಕಾಲ್ ಬೆಂಬದು, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೇರ್ ಕುರಾನ ನೆಯ್ಲಿಲ್ ಬರ್ತಿತ್ ಕೂಳ್ ಕೊಡಂಡು. ಅರೆ ಗಂಟೆಲ್ ಕೂಳ್ ಬೇವ. ಬೆಂಬ ಪಿಂಞ ಒಮ್ಮ ಅಳುಕಿತ ಉಳ್ಪಂಡು.

4. ಮೋರ್ ಕೂಳ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಬಾಕೂಳ್ - 1 ಕಪ್
2. ಕಟ್ಟಿಮೋರ್ - 2 ಕಪ್
3. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{2}$ ಚಮಾಚ
4. ಸಂಬಾರ ತೊಪ್ಪ - 4 ಕೊಡಿ
5. ಪಾರ - 8 ಕೀತ್

ಕೂಳ್, ಮೋರ್, ಉಪ್ಪು, ಸಂಬಾರ ತೊಪ್ಪು (ಚುಮ್ಮಿ ಅಯಿತ್ ಮುರ್ಚವಂಡು) ಎಲ್ಲಾನ ಕೂಟಿತ, ಚಾಯಿಲ್ ಮೇಕಿತ, ಬಾಟ್ನ ಬಾಳೆ ಎಲಕಂಡಕ್ ಇಟ್ಟಿತ ಸುತ್ತ ಅವಾಂಕಿತ ಪಕ್ಕ ಕೂಟಿತ, ಮಧ್ಯಕ್ ಪಾರ ಇಟ್ಟಿತ, ಪೊದಿಕೆಟ್ಟಿತ ಅರೆಗಂಟೆ ಬೆಚ್ಚಿತ ಉಂಗಂಡು.

5. ಮದ್ದ ಕೂಳ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್
2. ಮದ್ದ ತೊಪ್ಪ ರಸ: $1\frac{3}{4}$ ಕಪ್
3. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ

ಸೇಕಲತ್ ನೀರ್ ಕೊದಿಪಕ್ ಬೆಚ್ಚಿತ, ಒರ್ ಗಂಜಿಲ್ ಅಕ್ಕಿ, ತೊಪ್ಪು ರಸ, ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ ಚಾಯಿಲ್ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿತ ಸೇಕಲತ್ ಒಳ್ ಒಳ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು (ಇಂಗಲ್ ಕೂಳ್ ಮಾಡ್ವನೆಕೆ).

6. ಪುಳಿಕೂಳು

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ
2. ಒರ್ ಪುಡಿ ಬಣ್ಣ ಪುಳಿಂಚೆ
3. ಉಪ್ಪು $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
4. ಚೋಂದ ಮಳು - 4
5. ಕಡು - 1 ಚಮಾಚ
6. ಮೆಂತೆ - $\frac{1}{2}$ ಚಮಾಚ
7. ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ - 1 ಚಮಾಚ
8. ಉದ್ದಾ ಬೇಳೆ - $\frac{1}{2}$ ಚಮಾಚ
9. ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪೆ - 15
10. ಅರವಡೆ ತೆಂಗಿ (ಉದ್ದಾಕ್ ಮುರಿಚದಾ)
11. ಎಣ್ಣೆ - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್
12. ನೆಲಕಡಲೆ ಬೇಳೆ - $\frac{1}{4}$ ಕಪ್
13. $1\frac{3}{4}$ ಕಪ್ ನೀರ್

ಅಕ್ಕಿ ಪಿಂಞ ಪುಳಿಂಚೆನ ಬೋರೆ ಬೆಚ್ಚಂಡಾ, ಮಿಕ್ಕಾನ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್‌ನ ಎಣ್ಣೆಲ್ ಬರ್ಕಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜಿ ಅಕ್ಕಿ ಇಟ್ಟಿತ್, ಉಪ್ಪು ಪಿಂಞ ಪುಳಿಂಚೆ ರಸ ಇಟ್ಟಿತ್ ಒರ್ ಗಳಿಗೆ ಅಳಾಕಿರುವಂಜಿ, ನೀರ್ ಬೂಕಿತ್ ಅರೆ ಗಂಟೆ ಬೇವ್‌ಚಿಡಂಡು. ಕೊದಿ ಬಂದ ಪಿಂಞ ತಿತ್ತ್ ಕಮ್ಮಿ ಮಾಡಿಯವಂಡು. ಅಕ್ಕಿ ಬೆಂಜನೆಕೇ ಪುಳಿಕೂಳು ತಯಾರಾಪ.

7. ತೆಂಗಿಕೂಳು

ಪುಳಿಕೂಳುರನೆಕೆ ಇದಾನೋ ಮಾಡಾವ. ಪುಳಿಂಚೆ ರಸತಾರ ಬದಲ್, ತೆಂಗಿ ಕಡಂದಿತ್ ರಸ ಬೂಕನಕ ತೆಂಗಿಕೂಳು ತಯಾರಾಪ.

8. ಚೋರಂಗಿ ಪುಳಿಕೂಳು

ಪುಳಿಕೂಳುರನೆಕೆ ಇದಾನೋ ಮಾಡಾವ. ಪುಳಿಂಚೆ ರಸತಾರ ಬದಲ್ ಚೋರಂಗಿ ರಸ ಎಡ್‌ತಿತ್ ಬೂಕನಕ ಚೋರಂಗಿ ಪುಳಿಕೂಳು ತಯಾರಾಪ.

9. ಕಂಜಕೂಳ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್
2. ನೀರ್ - $3\frac{1}{2}$ ಕಪ್
3. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{2}$ ಚಮಾಚ

ನೀರ್ ಕೊದಿಪಕ ಅಕ್ಕಿನ ಚಾಯಿಲ್ ಕತ್ತಿತ್ ಇಡಂಡು. ಇಟ್ಟಿತ್ ಆನನಕೆ ಕೈಕಣೆ ಕಲತಾರ ಅಡಿಕ ತಟ್ಟುವನೆಕೆ (ಅಡಿಪುಡಿ ಕತನೆಕೆ ಅಳಕಂಡು). ಅರೆ ಗಂಟೆ ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್ ಅಳಕಿತ್ ಉಳಪಂಡು.

10. ಅಂಬಲಕೂಳ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 1 ಕಪ್ ರಾಗಿ
2. 1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ
3. 4 ಕಪ್ ನೀರ್
4. $\frac{1}{2}$ ಚಮಾಚ ಉಪ್ಪು

ಒರ್ ಕಪ್ ರಾಗಿ ಪೊಡಿನ ಒರ್ ಕಪ್ ನೀರ್‌ಲ್ ನಲ್ಲೋಣೆ ಕಲಕಿತ್ 10 ಗಂಟೆ ನೇರ ಪುಳಿ ಬಪ್ಪಕ ಮುಚ್ಚಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಪುಳಿ ಬಂದ ರಾಗಿನ ಸೆರಿ ಮಾಡಿತ್ ಬೆಚ್ಚವಂಡು.

1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿನ ಮೂಂದ್ ಕಪ್ ನೀರ್‌ಲ್ ಕೂಳ್ ಮಾಡಿಯಂಡ್, ಪಾದಿ ಬೇವಕ ಕಲಕನ ರಾಗಿನ ಇಟ್ಟಿತ್, ತಿರ್‌ಕಿಯಂಡೇ ಇರಂಡು. ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ಕಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟೆ ಆಯಿರುವ. ಕೂಳ್ ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಉಳಪಂಡು. ಬಿಸಿ ತಣಿವಕ ಅಂಬಲಿ ಕೂಳ್ ಚೆನ್ನ ಗಟ್ಟಿ ಆಪ.

11. ಯರ್ಚಿ ಪಲಾವ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ, ಅಲ್ಲೇಂಗಿ ಏದಾಚೇಂಗಿ ಚೆರಿಯ ಗಮನ ಉಳ್ಳ ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್
2. ಯರ್ಚಿ - $1\frac{1}{2}$ ಕಪ್ (ಪಂದಿ ಒಂದ್ ಬುಟ್ಟಿತ್ ಬೋರೆ ಏದಾಚೇಂಗಿ ಆಪ)
3. ಲವಂಗ - 6

4. ಪಟ್ಟೆ - ಕೈ ಬೆರ ಉದ್ದತಾರ ಚೂರ್
5. ಯಾಲ - 6
6. ಈರುಳ್ಳಿ - 5
7. ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ - 5 ಚಳೆ
8. ಪಚ್ಚಿಮಳು - 4
9. ಕಸಕಸೆ - 1 ಚಮಾಚ
10. ಶುಂಠಿ - ಒರ್ಚೂರ್
11. ಸಂಬಾರ ತೊಪ್ಪಾ - 5 ಕೊಡಿ
12. ನೆಯ್ಯಿ - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್
13. ತೆಂಗೆ - 1

ಯರ್ಚಿಕ್ ಚೆನ್ನ ಉಪ್ಪು, ಮಳು, ಮಂಜ ಮೇಕಿತಾ, ಚೆನ್ನ ನೇರ ಬೇವಾಚಿಟ್ಟಿತ್ ಬೆಚ್ಚವಂಡು. ನೆಯ್ಯಿ ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಲವಂಗ, ಪಚ್ಚೆ, ಯಾಲತ್‌ನ ಬರ್‌ಕಂಡು. ಬಾಕಿ ಸಾಮಾನ್‌ನ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿತ್, ಕಡ್‌ಂದಂಡ್ ಅರಾಚಿತ್ ರಸ ಎಡ್‌ತವಂಡು. ಒಲೆಲ್ ನೆಯ್ಯಿಕ್ ಇಟ್ಟಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಚೋಪ್ ರಂಗ್‌ಕ್ ಬಪ್ಪಕ ಅಕ್ಕಿ ಇಟ್ಟಿತ್ ಕೈಕಣೆಲ್ ದಂಡ್‌ಕುರಿ ಅಳಾಕಂಡು. ಪಿಂಗಾ ಯರ್ಚಿನೋ, ಕಡ್‌ಂದ ರಸತ್‌ನೋ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿತ್, ಬಾಳೆ ಎಲಕಂಡತ್ ಗಂಚಿರ ಬಾಯಿನ ಮುಚ್ಚಿತ್, ಅಲ್ಲಿಂಜ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಂಡು. ಮುಚ್ಚಳತಾರ ಮೇಲೆ ತಿತ್‌ಕಂಡ ಬೆಚ್ಚಕ ನಲ್ಲದ್. ಕೂಳ್ ಬೇವದು, ಇಟ್ಟಿ ಸಾಮಾನೆಲ್ಲ ಪುಡ್‌ಚಿತ್ ಪಲಾವು ತಯಾರಾವ.

12. ತರಕಾರಿ ಪಲಾವು

ಯರ್ಚಿ ಪಲಾವು ಮಾಡ್‌ನ ಅಳತೆಲ್ ಇದ್‌ನೋ ಮಾಡ್‌ವ. ಯರ್ಚಿನ್ ಬೇವಾಚಿಟ್ಟಿವನೆಕೆ ತರಕಾರಿನ ನೆಯ್ಯಿಲ್ ಬರ್‌ತವಂಡು.

2. ಒಟ್ಟು

1. ಅಕ್ಕಿ ಒಟ್ಟು
2. ಪನೆಂಬುಟ್ಕಾರ ಒಟ್ಟು
3. ಬೆಲ್ಲತೊಟ್ಟು

1. ಅಕ್ಕಿಒಟ್ಟು

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅಕ್ಕಿಪೊಡಿ - 1 ಕಪ್
2. ಬಾಕೂಳ್ (ತಳ್ಳಾಂಜದ್) - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್
3. ಉಪ್ಪು ಪೊಡಿ - $\frac{1}{4}$ ಚಮಚ

ಒರ್ ತಟ್ಟೆಲ್ ಕೂಳ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಕಟ್ಟೆ ಉಂಡೇಂಗಿ ಪೊಡಿ ಮಾಡಿಯವಂಡು. ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್ ಮೇಕಿತಾನದು, ಚೆನ್ನ ಚೆನ್ನಂಗೇ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಟಂಡ್ ನಯಿಂಜನೆ ನುರ್ಕಿಯವಂಡು. ನುರ್ಕಾನ ಮುದ್ದೆನ ಕೈಪುಡಿರ ಬಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿತ್ ಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡಿಯವಂಡು. ಬಿಲ್ಲೆನ ಮುಕ್ಕಾಲಿರ ಮೇಲೆ ಪ್ಲಾಸ್ಸಿಕ್ ಪೇಪರ್ ಬಿರ್ಚಂಡ್, ಚೆನ್ನ ನೀರ್ ಉದ್ದಿತ್, ಕೈಕ್ ನೀರ್ ತೊಟ್ಟಂಡ್, ಒಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಂಡು, ತಟ್ಟಾನಾ ನ ಬಲತ್ ಕೈರ ಅಂಗೈಲ್ ಇಟ್ಟಂಡ್, ಎಡ್ತೆ ಕೈಲ್ ಪ್ಲಾಸ್ಸಿಕ್ ನ ಮೆಲ್ಲೆ ಒಪ್ಪಂಡು. ಪ್ಲಾಸ್ಸಿಕ್ ಲ್ ಇಂಜ ಬರಿನ ಬಿಸಿ ಒಟ್ಟಿ ಓಡ್ಕ ಇಟ್ಟಿತ್, ಅಲ್ಲಿಂಜ ಇದ್ ನ ಮೂಂದ್ ನಿಮಿಷತ್ ಮರಚಿತ್ ಇಡಂಡು. 5 ನಿಮಿಷತ್ ಅದ್ ನ ಎಡ್ತಿತ್, ತಿತ್ ಕಂಡ ಪೊರಮೆ ಬಲಚಂಡ್, ಒಲೆಕೆಟ್ಕ ಒಟ್ಟಿನ ತಾಕಿಯಂಡ್ ತಿರ್ಕಿ ತಿರ್ಕಿ ಆತಂಡು. ಪೊಕ್ಕಳ ಬಂದಕ ಒಟ್ಟಿ ಚಾಯಾಚಿ. ಪೊಕ್ಕಳ ಕರಿವಕ್ ಬುಡುವಕಾಗ. ಆನನೇ ಅದ್ ನ ಎಡ್ತಿತ್ ಒಟ್ಟಿ ಕೆರಂಜಿಲ್ ಇಟ್ಟವಂಡು.

2. ಪನೆಂಬುಟ್ಕಾರ ಒಟ್ಟು

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಪನೆಂಬುಟ್ಕಾರ - 1 ಕಪ್
2. ಅಕ್ಕಿ ಪೊಡಿ - $\frac{3}{4}$ ಕಪ್
3. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಚ
4. ನೀರ್ - $1\frac{1}{2}$ ಕಪ್

ಬೋಳ್ಂಡ ಪನೆ ಮರತ್ ನ ಬೂಕಿತ್ ಒಡ್ಕಂಡು. ಮರತ್ ರ ಒಳ್ ಲ್

III. ಬರ್ತ ಪುಟ್ಟ

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| 1. ಬಾಳೆ ನುರ್ಕ್ (ಮುರ್ಕ್) | 2. ಬುಕ್ ಕಚ್ಚಾಯ |
| 3. ಅಪ್ಪ ಕಚ್ಚಾಯ | 4. ಚಕ್ಕುಲಿ |
| 5. ಬಡುವ ಕಚ್ಚಾಯ (ಕಣ್ಣ ಕಚ್ಚಾಯ) | |
| 6. ಮಲಾರ್ ಪುಟ್ಟ್ | 7. ಅವಲಕ್ಕಿ ವಡೆ |
| 8. ಮರಕೇಂಬ್ ಪುಟ್ಟ್ (ಪತ್ರೋಡೆ) | 9. ಚಿರೋಟಿ |
| 10. ಕರ್ಚಿಕಾಯಿ | 11. ಚಿಟ್ಟಣಿ ಪುಟ್ಟ್ |

1. ಬಾಳೆನುರ್ಕ್ (ಮುರ್ಕ್)

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಪಣ್ಣಾನ ಬಾಳೆ ಪಣ್ಣ - 10
2. ಅಕ್ಕಿ ಪೊಡಿ - $1/2$ ಕಪ್
3. ಮರ್ಕೀನ್ ಪೊಡಿ - $1/2$ ಕಪ್
4. ಯಾಲ - 2 (ಪೊಡಿ ಮಾಡಿತ್)
5. ಉಪ್ಪು - ಬೋಂಡಿಯಚ್ಚಕ್
6. ಸಕ್ಕರೆ - $1/4$ ಕಪ್ (ಬಾಳೆ ಪಣ್ಣರ ಮೊದಾರ ನೋಟಿಯವಂಡು)
7. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಕಪ್

ಎಣ್ಣೆ ಒಂದಾನ ಬುಟ್ಟಿತ್, ಬಾಕಿ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್ ಕರಳೆ ಇಲ್ಲತನಕೆ ಚಾಯಿಲ್ ನುರ್ಕಿಯವಂಡು. ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಆನ ಪಿಂಞ ಪಾಕತನ ಗೋಲಿರ ಬಣ್ಣ ಇುಂಡಿತ್ ಎಡ್ತಂಡ್, ನಯಿಂಜನೆ (ಉಂಡೆ ಮಾಡುವಕಾಗ) ಎಣ್ಣೆಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಕಣ್ಣ ಕೈಕಣೆಲ್ ಅಳಾಕಿಯಂಡಿರಂಡು. ಪಾಕ ಬೆಂಜಿತ್ ಚೋಪ್ ರಂಗ್ ತಿರಾನ ಪಿಂಞ ಎಡ್ಕಂಡು.

2. ಬೂಕ್ ಕಚ್ಚಾಯ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್ | 2. ತೆಂಗಿ - 1 ವಡೆ |
| 3. ಬೆಲ್ಲ ಜೋನಿ - 1 ಕಪ್ | 4. ಉಪ್ಪು - ಬೋಂಡಿಯಚ್ಚಕ್ |
| 5. ಯಾಲ - 2 (ಪೊಡಿ) | 6. ಎಣ್ಣೆ - $1 1/2$ ಕಪ್ |

ಬೆಲ್ಲತನ ಕಾಚಿತ್, ಅರ್ಚಿತ್, ಜೋನಿ ಮಾಡಿತ್ ಬೆಚ್ಚವಂಡು. ಅಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು,

ತೆಂಗಿನೋ ನಯಿಂಜನೆ ಕಡ್‌ಂದಿತ್ ಪಾತ್ರಕ್ ಎಡ್‌ತವಂಡು. ಈ ಪಾಕಕ್ ಬೆಲ್ಲ, ಚೋನಿ ಪಿಂಞ ಯಾಲ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಅಳುಕಿತ್, ಕಾಂಜ ಎಣ್ಣೆಕ್ ಚಮಚತ್ ಕೋತಿ, ಕೋತಿ ಬೂಕಿತ್ ಬರ್‌ಕೊಂಡು (ತೆಗೆ ಪ್ರಾ ಇಟ್ಟಂಡ್ ತಿಂಗಂಡು).

3. ಅಪ್ಪ ಕಜ್ಜಾಯ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ತೊರಂಡ್‌ನ ತೆಗೆ - 2 ಕಪ್
2. ಮರ್ಕೀನ್ ಪೊಡಿ - $1/2$ ಕಪ್
3. ಪಣ್ಣ್ ಬಾಳೆ - 5
4. ಯಾಲ - 2 (ಪೊಡಿ)
5. ಬೋಣ್ಣೆ ನೆಯ್ಯಿ - ಬಲ್ಯ ಚೋರಂಗರ ಬಣ್ಣ
6. ಬೆಲ್ಲ ಚೋನಿ - 1 ಕಪ್
7. ಎಣ್ಣೆ - $1 1/2$ ಕಪ್
8. ಉಪ್ಪು - ಬೋಂಡಿಯಚ್ಚಕ್

ಸುರೂಲ್ ತೆಗೆನ ನಯಿಂಜನೆ ಕಡೆಯಂಡು. ಅದ್‌ಂಡ ಕೂಟ್‌ಕ್ ಬೋಣ್ಣೆ ನೆಯ್ಯಿ, ಬಾಳೆಪಣ್ಣ್, ಯಾಲ, ಚೂರ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಂಡ್ ಕಡ್‌ಂದಿತ್, ಗಂಜಿಕ್ ಎಡ್‌ತಂಡ್, ಅದ್‌ಂಗ್ ಮರ್ಕೀನ್ ಪೊಡಿ ಪಿಂಞ ಬೆಲ್ಲ ಚೋನಿನ ಚಾಯಿಲ್ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಯವಂಡು. ಈ ಪಾಕತ್‌ನ ಗೋಲಿರ ಬಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿತ್, ಎಣ್ಣೆ ಚಾಯಿಲ್ ಕಾಂಜ ಪಿಂಞ ಬರ್‌ತಿತ್ ಎಡ್‌ಕೊಂಡು.

4. ಚಕ್ಕುಲಿ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 1 ಕಪ್ ಕಡಲೆ ಪೊಡಿ (ತಿಂಬ ವಡೆ ಕಡಲೆರ)
2. $1/2$ ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ ಪೊಡಿ
3. $1/4$ ಚಮಚ ಉಪ್ಪು
4. ಬೋಣ್ಣೆ ನೆಯ್ಯಿ - ಗೋಲಿರ ಬಣ್ಣ
5. ಜೀರಿಗೆ - 2 ಚಮಚ
6. 1 ಚಮಚ ಎಳ್ಳಿ
7. $1/2$ ಕಪ್ ಕೂಳಿ
8. ಮಳುಪೊಡಿ - 1 ಚಮಚ
9. ಸಕ್ಕರೆ - $1/2$ ಚಮಚ
10. ಎಣ್ಣೆ (ಬರ್‌ಪಕ್)

ಕೂಳಿರ ಕೂಡ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್‌ನ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ನುರ್‌ಕಿಯಂಡ್,

ಚಕ್ಕುಲಿ ವರಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಒರ್ ಪೇಪರ್‌ಕ್ ಒತ್ತಿಯಂಡ್, ಚಕ್ಕುಲಿರ ರೂಪ ಕೊಡ್‌ಕಂಡು. ಎಣ್ಣೆ ಚಾಯಿಲ್ ಕಾಂಬ ಪಿಂಞ ಕಿಂನ್ನಿ ಪೋಕತನೆಕೆ ಮೆಲ್ಲೆ ಮೆಲ್ಲೆ ಎಣ್ಣೆಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಎಡ್‌ಕಂಡು.

5. ಬಡುವ ಕಜ್ಜಾಯ (ಕಣ್ಣ ಕಜ್ಜಾಯ)

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಸೇರ್ | 2. ಬೊಳತ ಬೆಲ್ಲ - $1\frac{1}{2}$ ಸೇರ್ |
| 3. ಯಾಲ - 6 (ಪೊಡಿ) | 4. ಮರ್ಕೀನ್ ಪೊಡಿ - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್ |
| 5. ಎಳ್ಳ, ಅಲ್ಲೇಂಗಿ ಕಸ್‌ಕಸೆ - 1 ಪಾವು | |
| 6. ಡಾಲ್ವಾ - 1 ಬಲ್ಯ ಚಮಚ | |
| 7. ಬರ್‌ಪಕ್ ಎಣ್ಣೆ | 8. ಉಪ್ಪು - 1 ಚಮಚ |

ಅಕ್ಕಿನ ಒರ್ ದಿನ ನೀರ್‌ಲ್ ಪೊದಾರ್‌ವಕ್ ಇಡಂಡು. ಪಿತ್ಯಾಂಡ್ ನೀರ್ ಎಡ್‌ತಿತ್ ಭಾರ ಇಡಂಡು. (ಕೆರೆಂಜಿಲ್ ನೀರ್ ತೋರುವಕ್ ಇಡುವೊ). ಬೆಲ್ಲತನ ಕಾಚಿತ್ ಜೋನಿ (ಜೋನಿ ಆಯಿತಾಂಡ್ ಗೊತ್ತಾಪಕ್ ಒರ್ ಸಾಸರ್‌ಲ್ ಪಚ್ಚೆ ನೀರ್‌ಕ್ ಒರ್ ತುಳಿ ಬೆಲ್ಲರಸ ಇಡುವಕ್ ನೀರ್‌ರ ಕೂಡ ಮಿಶ್ರ ಆಕತೆ ಗಟ್ಟಿ ಆಯಿತ್ ಒರೇ ಜಾಗತ್ ನಿಕ್ಕಂಡು) ಮಾಡಿತ್ ಬೆಚ್ಚವಂಡು.

ಅಕ್ಕಿಲ್ ನೀರಲ್ಲಾ ಪೋನದು, ಕುಟ್ಟಿತ್ ದುಂಬ ನಯಿಂಜನೆ (ಮರ್ಕೀನ್‌ರಚ್ಚಕ್) ಪೊಡಿ ಮಾಡಂಡು. ವಂತಿತ್ ಎಡ್‌ಪಕ ಚೆನ್ನ ತರಿ ಕೊಟ್ಟವ. ಈ ತರಿನ $\frac{1}{2}$ ಸೇರ್ ನೀರ್‌ಲ್ ಯಾಲ ಪಿಂಞ ಬೆಲ್ಲ ಪಾಕತನ ಕೂಟಿಯಂಡ್ ಕೊದಾಪ್‌ಚಿಡಂಡು. ಕೊದಿಪಕ ಅಡಿಪುಡಿ ಕತನೆಕೆ ನೆಯ್ಯಿ ಒರ್ ಚಮಚ ಬೂಕಿತ್ ಅಳಾಕಿಯಂಡಿರಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜಿ ಉಳಾಪಿತ್, ಅಕ್ಕಿ ಪೊಡಿನ ಚೆನ್ನ ಚೆನ್ನ ಇಟ್ಟಿತ್, ತೊಳಂಜಿಯಂಡ್, ಮರ್ಕೀನ್ ಪೊಡಿನೋ ಇಟ್ಟಿತ್, ಒಮ್ಮ ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಚೆನ್ನ ಬೆಂಜದು, ಎಣ್ಣೆಕ ಬಿಸಿ ಪತ್ತಾನದು, ಉಳಾಪಿರಂಡು. ಉಳಾಪಾನಲ್ಲಿ ನಲ್ಲೊಣೆ ಅಳಾಕಿತ್, ಆರ್‌ನದು ಭರಣಿಲ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಮೇಲೆ ತಟ್ಟಿತ್, ನಲ್ಲಣ್ಣೆ ಬೂಕಿತ್ (2 ಚಮಚ) ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಬೋಂಡಿಯಾಪಕ ಎಡ್‌ತಿತ್ ಚಾಯಿಲ್ ಕಲ್‌ಂದಂಡ್, ಕಸ್‌ಕಸೆ, ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ಎಳ್ಳ, ಮುಕ್ಕಿತ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಮದ್ಯ ತೂತ (ಕಣ್ಣ) ಮಾಡಿತ್ ಬರ್‌ಕಲು.

6. ಮಲಾರ ಪ್ರಭ್ಲೆ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅಕ್ಕಿ - $\frac{1}{2}$ ಸೇರ್
2. ಉದ್ದಾ ಬೇಳೆ - 1 ಪಾವು
3. ಉಪ್ಪು - ರಸಕ್ ಬೋಂಡಿಯಚ್ಚಕ್
4. ಸಕ್ಕರೆ - 1 ಕೆ.ಜಿ.
5. ಬರ್‌ಪಕ್ ಎಣ್ಣೆ

ಅಕ್ಕಿ ಪಿಂಞ ಉದ್ದಾನ 4 ಗಂಟೆ ನೇರ ಪೊದಾರುವಕ್ ಇಡಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜ ಉಪ್ಪು ಕೂಟಿಯಂಡ್, ಗಟ್ಟಿ ಆಯಿತ್ ಕಡ್‌ಂದವಂಡು. ಎಣ್ಣೆ ಕಾಂಜ ಪಿಂಞ ಕಡ್‌ಂದ ಪಾಕತ್‌ನ ಚೆನ್ನ ಚೆನ್ನಂಗೇ ಇಟ್ಟಿತ್, ಬರ್‌ತಿತ್ ಎಡ್‌ತವಂಡು. ಸಕ್ಕರರ ಗಟ್ಟಿ ಜೋನಿ ಮಾಡಿತ್ ಬೆಚ್ಚವಂಡು. ಬರ್‌ತ ಪಾಕ ಆರ್‌ನ ಪಿಂಞ ಪಾಕ ಪುಟ್ವಾರ ಮೇಲೆ ಪೊಡಿ ಪೊಡಿ ಆಯಿತ್ (ಬೂಂದಿರನೆಕೆ ಇಪ್ಪ) ಮಲಾರ ಪುಟ್ವಾರ ತಯಾರಾಪ.

7. ಅವಲಕ್ಕಿವಡಿ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅವಲಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
2. ಕಡಲೆಪೊಡಿ - 1 ಪಾವು
3. ಸಂಬಾರ ತೊಪ್ಪು - 2 ಗಿಡ
4. ಈರುಳ್ಳಿ - 3
5. ಉಪ್ಪು - ಚೆನ್ನ
6. ಎಣ್ಣೆ (ಬರ್‌ಪಕ್)
6. ಕಾಯಿ ಮಳು - 1

ಅವಲಕ್ಕಿನ 2 ನಿಮಿಷ ನೀರಾಲ್ ಪೊದಾರ್‌ಚಿಟ್ಟಿತ್, ಪುಂಡಿತ್ (ನಲ್ಲೋಣ್) ಎಡ್‌ತವಂಡು. ಸಂಬಾರ ತೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕಾಯಿಮಳುನ ಚುಮ್ಮಿ ಆಯಿತ್ ಮುರ್‌ಚಿತ್, ಉಪ್ಪು ಪಿಂಞ ಕಡಲೆಪೊಡಿ ಕೂಟಿಯಂಡ್, ನೀರ್ ತಟ್ಟ್‌ಚಿಡತನೆಕೆ ನುರ್‌ಕಿತ್, ಚಿರಿಯ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಯಂಡ್, ಎಣ್ಣೆಲ್ ಚೋಪ್‌ರಂಗ್ ಬರಣಕ್ ಬರ್‌ಕೊಂಡು.

8. ಮರಕೇಂಬ್ ಪ್ರಭ್ಲೆ (ಪತ್ತೊಡಿ)

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

(ಕಕ್ಕಡ ತಿಂಗತ್ ಮಾತ್ರ ಮಾಡಂಡು)

1. ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ - 1 ಪಾವು
6. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮ್‌ಚ

2. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಪಾವು
3. ಮರಕೇಂಬುರ ಪೀಚೆ ತೊಪ್ಪ - 15
4. ಶುಂಠಿ - ಬೆರ ಉದ್ದ
5. ಕಾಯಿಮಳು - 2
7. ಪುಳಿಂಚೆಪುಳಿ - ಗೋಲಿರಚ್ಚಕ್
8. ಬರ್‌ಪಕ್ ಎಣ್ಣೆ

ಅಕ್ಕಿ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು, ಮಳು, ಪುಳಿ, ಇಚ್ಚಕಾನ ಗಟ್ಟಿ ಆಯಿತ್ ಕಡ್‌ಂದವಂಡು. ಕೇಂಬ್‌ಎಲೆನ ಕತ್ತಿತ್ ಚಾಯಿಲ್ ತೇಟಿರುವಂಚಿ, ಕಡ್‌ಂದ ಪಾಕತಾನ ಓರಂದ್ ಎಲೆಕ್ ಒರ್ ಅಂಗೈರಚ್ಚಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ತುರ್‌ಟಿತ್, ಸೇಕಲತ್ ಚಾಯಿಲ್ ಪುಕ್ಕಿಯವಂಡು. ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಎಡ್‌ತಿತ್ ಎಲೆನ ಕೂಟಿ ಓರಂದ್ ಇಂಚ್ ಉದ್ದ ಮುರ್‌ಚಿತ್ ಎಣ್ಣೆಲ್ ಬರ್‌ಕೊಂಡು.

9. ಚಿರೋಣ

1. ಚಿರೋಟಿ ರವೆ - ಕಪ್
2. ಮರ್ಕೀನ್ - 3 ಕಪ್
3. ನೆಯ್ಕಿ - $\frac{1}{4}$ ಕಪ್
4. ಸಕ್ಕರೆ - 3 ಕಪ್
5. ಉಪ್ಪು - ಪೊಡಿ ಮಾಡ್‌ನದ್ (ಚೆನ್ನಂಗ್)

ಚಿರೋಟಿ ರವೆನ ಪೊಡಿ ಆಪಚ್ಚಕ್ ಮಾತ್ರ ನೀರ್‌ಲ್ 1 ಗಂಟೆ ಪೊದ್‌ರುವಕ್ ಇಡಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜ ಮರ್ಕೀನ್ ಪಿಂಞ ರವೆನ ಚೆನ್ನ ನೀರ್ ತಳಚಂಡ್, ಉಪ್ಪು ಪೊಡಿ ಇಟ್ಟಂಡ್ ನಲ್ಲೋಣೆ ನುರ್‌ಕಿಯವಂಡು. ಪುನಃ ದಂಡ್ ಚಮಚ ಡಾಲ್ಟಾ ನೆಯ್ಕಿ ಇಟ್ಟಂಡ್, ಇಂಞೂ ಚಾಯಿಲ್ ಕಲ್‌ಕಂಡು. ಪಾಕತಾನ ಚೋರಂಗರ ಬಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಯಂಡ್, ರೋಲರ್‌ಲ್ ಉರ್‌ಟಿತ್, ತಳ್ಳನೆ ಅಗಲ ಮಾಡಂಡು. ನಾಲ್ ಮಾಡಿತ್ ಆನ ಪಿಂಞ ಪುಟ್ಟ್‌ರ ಕೊಡಿಬರಿಕ್ ಚಾಯಿಲ್ ನೆಯ್ಕಿ ಉದ್ದಿತ್, ಒಂದಾಂಡ ಮೇಲೆ ಒಂದಾಂಡನೆಕೆ ಮೇಲೆ ಮೇಲೆ ನಾಲ್ ಪುಟ್ಟ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ಕಡಿಕೆನ ತುರ್‌ಟುವನೆಕೆ ತುರ್‌ಟಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜ ಪರ್‌ತ ಉಳ್ಳ ಚಾಕ್‌ಲ್ ಅರೆ ಇಂಚ್ ಉದ್ದಕ್ ಮುರ್‌ಚಿತ್ 10-12 ತುಂಡ್ ಮಾಡಂಡು. ಮುರ್‌ಚಿ ಬರಿನ ಮಲಾರ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ರೋಲರ್‌ಕ್ ಚೆನ್ನ ನೆಯ್ಕಿ ಉದ್ದಿಯಂಡ್ ಉರ್‌ಟಂಡು. ಚಿರಿಯ ಕೊಡಿಯಲೆರ ಮಾದರಿ ಪುಟ್ಟ್ ತಯಾರಾಪ. ಇದ್‌ನ ಎಣ್ಣೆಲ್ ಬರ್‌ತಿತ್, ಸಕ್ಕರೆ ಪೊಡಿಕ್ ಮುಕ್ಕಿತ್ ಪೊಡಿ ಆಕತನೆಕೆ ಬೆಕ್ಕಂಡು.

10. ಕರ್ಜಿಕಾರ್ಯ

ಬೋಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್ಯ

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| 1. ಮರ್ಕೀನ್ ಪೊಡಿ - 1 ಕಪ್ | 2. ಡಾಲ್ಫಾ - 1 ಚಮಾಚ |
| 3. ಉಪ್ಪು - ರಸಕ್ ಬೋಡಿಯಚ್ಚಕ್ | 4. ಎಳ್ಳ - 1/2 ಕಪ್ |
| 5. ತೊರಂಡಾನ ತೆಂಗ - 1 ಕಪ್ | |
| 6. ಸಕ್ಕರೆ - 1/2 ಕಪ್ | 7. ಯಾಲ - 1 (ಪೊಡಿ) |

ಮೈದಾ ಪೊಡಿನ ಉಪ್ಪು ಕೂಟಿಯಂಡ್, ಚೆನ್ನ ನೀರ್ ತಳಚಂಡ್, 10 ನಿಮಿಷ ಕಲಾಕಂಡು. ಪುನಃ ಡಾಲ್ಫಾ ಇಟ್ಟಂಡ್ ನಲ್ಲೋಣೆ ಕಲಾಂದವಂಡು. ಪಿಂಞ ಚೋರಂಗರ ಬಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಯಂಡ್ ರೋಲರ್‌ಲ್ ಉರಾಟಂಡು (ಕೊಡಿಯಲೆರ ಅಗಲ). ಎಳ್ಳನ ಬರಾತಿತ್ ಬೆಚ್ಚಂಡ್, ಓಡಲ್ ತೆಂಗನ ನಲ್ಲೋಣೆ ನೀರ್ ಆತಿತ್, ಎಳ್ಳ, ಸಕ್ಕರೆ ಪಿಂಞ ಯಾಲ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿತ್, ಉರಾಟಾನ ಪಾಕತ್ ಒಳಕ್ ಒರ್ ಅಳತೆಕ್ ದುಂಬಾಚಿಟ್ಟಿತ್, ಮಡಾಕಿತ್ (ಕರ್ಜಿಕಾಯಿರ ರೂಪತ್) (ಅಚ್ಚ ಬೋಡಿಕೆ ಅಂಗಡಿಲ್ ಕಾಟ್ಟುವ) ಎಣ್ಣೆಲ್ ಬರಾಕೊಂಡು. ಒರ್ ಮಾದರಿ ಚೋಪಾರಂಗ್ ಬರಣೆಕ್ ಬೇವಂಡು.

11. ಚಿಟ್ಟಣಿ ಪುಟ್ಟಣಿ

ಬೋಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್ಯ

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಸೇರ್ | 2. ಕೂಳಾ - 1 1/2 ಪಾವು |
| 3. ಬೆಲ್ಲ - 1/2 ಕಿ.ಜಿ. | 4. ಉಪ್ಪು - 2 ಚಮಾಚ |
| 5. ಎಳ್ಳ - 1 ಕಪ್ | 6. ತೆಂಗ ತೊರಂಡಾನದ್ - 2 ಕಪ್ |
| 6. ಯಾಲ - 2 (ಪೊಡಿ) | 8. ಮುಟ್ಟೆ |
| 9. ಸೋಡ ಪೊಡಿ - ಚೆನ್ನಂಗ್ | 10. ಎಣ್ಣೆ - 1 ಕಪ್ |

ಅಕ್ಕಿನ 5 ಗಂಟೆ ಪೊದಾರುವಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಎಡಾತಂಡ್, ಅದಾಂಗ್ ಕೂಳಾ, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಂಡ್ ನೆಯಿಂಜನೆ ಕಡಿಯಂಡು. ಕಡಂದ ಪಾಕಕ್ ಎಳ್ಳ, ತೆಂಗ, ಯಾಲ, ಸೋಡಪೊಡಿ ಪಿಂಞ ಮುಟ್ಟಿನ ಪೊಜ್ಜಿತ್ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಂಡು. ಚಿಟ್ಟಣಿ ಪುಟ್ಟಣಿ ಕುಂಡ್ ಕುಂಡಾನ ಓಡಾನ ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಒರ್ ಕುಂಡಾಕ್ ಒರ್ ಚೆರಿಯ ಚಮಾಚ ಎಣ್ಣೆ ಬೂಕಿತ್, ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಆನದು ಓರಂದ್ ಕೈಕಣೆ ಕಡಂದ ಪಾಕತಾನ ಕುಂಡಾಕ್ ಬೂಕಂಡು. 2 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿತ್, ಪುನಃ ತೊರಂದಿತ್, ಮರಾಚಿತ್ ಇಡಂಡು. ಪುನಃ ಓರ್ ಗಳಿಗೆ ಬೇವಾಚಿಟ್ಟಿತ್ ಎಡಾಕಂಡು. ತಿತ್ ಮಾತ್ರ ಅಳತೆಲ್ ಕತ್ತಂಡು.

IV. ಚಾರ

1. ಚೋರಂಗಿ ಪಾರ
2. ಕುಮ್ಮಾಪಾರ
3. ಮಾಂಗಿ ಪಾರ
4. ಕೈಪುಳಿ ಪಾರ
5. ಅಂಬಟಿ ಪಾರ
6. ಬೈಂಬಳಿ ಪಾರ

1. ಚೋರಂಗಿ ಚಾರ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 12 ಪಣ್ಣಾನ ಚೋರಂಗಿ
2. ಚೋಂದ ಮಳು- $\frac{1}{4}$ ಕೆ.ಜಿ.
3. ನಾಲ್ ಬಲ್ಯ ಚಮಾಚ ಮಂಜಪೊಡಿ
4. ಉಪ್ಪು - 1 ಕಪ್
5. ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಚಳಿ - 24
6. ಮೆಂತೆ - 1 ಚಮಾಚ
7. ಕಡು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
8. ಕೊಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪಾ -20
9. ಎಣ್ಣೆ-ಅಗ್ರಣಕ್

ಚೋರಂಗಿನ ಚಾಯಿಲ್ ನೊಂಬಲ ಆಕತನೆಕೆ ಕತ್ತಿತ್, ತೇಟಿಯವಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜಿ ಬರ್ ಚೋರಂಗಿನ ನಾಲ್ ಪೊಳಿಯಾಯಿತ್ ಮುರ್ಚಂಡ್, ಕುರು ಎಡ್ತಾರಂಡು. ಉಪ್ಪನ ಚಾಯಿಲ್ ಬರ್ತಿತ್, ಪೊಡಿ ಮಾಡಿಯಂಡ್, ಮಂಜ ಪಿಂಞ ಉಪ್ಪನ ಚೋರಂಗಿಕ್ ಮೇಕಿತ್ 10 ದಿನ ಬೆಕ್ಕಂಡು. 10 ನೇ ದಿನ ಚೆನ್ನ ಮಳು ಪಿಂಞ ಮೆಂತೆನ ಬರ್ತಂಡ್, ಪಾದಿ ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಕೂಟಿತ್, ಕಡಂದಂಡ್ ಪಾರಕ್ ಮೇಕಂಡು. ನೀರ್ ಕೂಟಾವಕಾಗ. (ಉಪ್ಪು ನೀರಾಯಿತಿಪ್ಪ). ಅಲ್ಲಿಂಜಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಚಿತ್, ಬಾಕಿ ಸಾಮಾನೆಲ್ಲ ಇಟ್ಟಿತ್, ಅಗ್ರಣೆ ಮಾಡಿತ್, ಪಾರಕ್ ನಲ್ಲೋಣೆ ಮೇಕಿತ್, ಭರಣಿಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಗಾಳಿ ಕೂಡತನೆಕೆ ಮುಚ್ಚಿತ್, ಬಾಯಿಕೆಟ್ಟಿತ್ 25 ದಿನ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜಿ ಅದಾನ ಎಡ್ತಕ ಪಾರ ಬೆಂಜಿತ್ ತಯಾರಾಯಿತಿಪ್ಪ.

2. ಕುಮ್ಮಾ ಚಾರ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಶುದ್ಧ ಮಾಡ್ತನ ಕುಮ್ಮಾ-1 ಕಪ್(ಏದ್ ಕುಮ್ಮಾ ಆಚೇಂಗಿಯೂ ಆಪ)
2. ಚೋಂದ ಮಳು -2
3. ಮಂಜ - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
4. ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ-3
5. ಕಡು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
6. ಮೆಂತೆ - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚತಾರ $\frac{1}{4}$ ಭಾಗ
7. ಉಪ್ಪು - ಚೆನ್ನ
8. ವಿನಿಗರ್ - 1 ಬೆರ
9. ಕೊಡತೊಪ್ಪಾ - 4
10. ಎಣ್ಣೆ

ಕುಮ್ಮ ಕತ್ತಿತ್, ಭಾರ ಇಟ್ಟಿತ್, ನೀರ್ ತೇರ ಎಡ್ಕಂಡು. ಈ ಕುಮ್ಮನ ದುಂಬ ಎಣ್ಣೆಲ್ ಬರ್ತಿತ್, ಒರ್ ಬಟ್ಟಲಕ್ ಎಡ್ತವಂಡು. ಮಳು, ಮಂಜ, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕಡು, ಮಂತೆ, ಉಪ್ಪುನ, ವಿನಿಗರ್ ಬೂಕಿಯಂಡ್ ಚಾಯಿಲ್ ಕಡ್ಂದಿತ್, ಕುಮ್ಮ ಬರ್ತ್ ಎಣ್ಣೆಲ್ ಕಡು, ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪ್ ಅಗ್ರಣೆ ಮಾಡಿತ್, ಆ ಅಗ್ರಣೆಕ್ ಕಡ್ಂದ ಮಸಾಲೆನ ಇಟ್ಟಿತ್ ಚಾಯಿಲ್ ಅಳುಕಂಡು. ನೀರ್ ಬತ್ತಿತ್ ಪೊಡಿಪೊಡಿ ಆನ ಪಿಂಞ ಬಟ್ಟಲತ್ ಉಳ್ಳ ಕುಮ್ಮನ ಇಟ್ಟಿತ್ ಒಲೆಲ್ ಮೂಂದ್ ನಿಮಿಷ ಅಳುಕಂಡು. ಉಳುಪಿತ್ ತಣ್ಣೆಂಜ ಪಿಂಞ ಕುಪ್ಪಿಕ್ ಇಡಂಡು. ಎಣ್ಣೆ ಪಾರತರ್ ಮೇಲೆ $1/2$ ಇಂಚ್ ತೇಲಿಯಂಡಿರಂಡು.

3. ಮೂಂಗಿ ಹಾರ

ಚೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 100 ಮೂಂಗಿ ಮುಡಿ
2. $1/2$ ಕೆ.ಜಿ. ಚೋಂದ ಮಳು
3. $1/4$ ಕೆ.ಜಿ. ಕಡು
4. ಉಪ್ಪು - $1/2$ ಕೆ.ಜಿ.

ಮೂಂಗಿ ಮುಡಿನ ಕತ್ತಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಬಟ್ಟಲ್ ತೇಟಿಯವಂಡು. ಕೊತ್ಪೂರ್ತಿ ಎಡ್ಪಕಾಗ. ಉಪ್ಪು ನೀರ್ ಮಾಡಿಯಂಡ್, ತಳುಂಜ ಪಿಂಞ ಮೂಂಗಿನ ಅದ್ಂಗೆ ಇಟ್ಟಿತ್, ದಂಡ್ ದಿನ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಮೂಂಗಿರ ಉಪ್ಪು ನೀರ್ ಚೆನ್ನ ಎಡ್ತಿತ್ ಬೂಕಿಯಂಡ್ ಕಡೆಯಂಡು. ಕಡ್ಂದ ಮಸಾಲೆನ ಮೂಂಗಿ ಮುಡಿಕ್ ಮೇಕಿತ್ ಭರಣಿಲ್ ಬಾಯಿಪೊದಿ ಕೆಟ್ಟಿತ್ ಬೆಚ್ಚಕ ಕಾಲಕೆತ್ತಣೆ ಕೆಡುಲೆ.

4. ಕೈಪುಳಿ ಹಾರ

ಚೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಕೈಪುಳಿ - 10
2. ಚೋಂದ ಮಳು - 8
3. ನಲ್ಲಮಳು - 2 ಚಮಾಚ
4. ಜೀರಿಗೆ - 4 ಚಮಾಚ
5. ಮಂತೆ - 1 ಚಮಾಚ
6. ಕಡು - 2 ಚಮಾಚ
7. ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪು - 10
8. ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ

ಕೈಪುಳಿನ ತೆಂಗಿ ಪೊಳಿರನೆಕೆ ಕೈ ಬೆರತರ್ ಪಾದಿರಚ್ಚಕ್ ಉದ್ದ ತೋಲೋಡೆ ಮುರಾಚವಂಡು. ಚೋಂದಮಳು, ನಲ್ಲಮಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಮಂತೆ, ಕಡುನ ಬರ್ತಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಪೊಡಿ ಮಾಡಿತ್ ಮೇಕಿರಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜ ಉಪ್ಪುನ ಬರ್ತಿತ್ ತಳುಂಜ ಪಿಂಞ ಮೇಕಂಡು. ಚೆನ್ನ ಎಣ್ಣೆಕ್ ಕಡು, ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪ್, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅಗ್ರಣೆ ಮಾಡಿತ್ ಕೂಟಿತ್ ಭರಣಿಲ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು.

5. ಅಂಬಟೆ ಹಾರ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅಂಬಟೆ - 100
2. ಉಪ್ಪು - 1/2 ಕೆ.ಜಿ.
3. ಜೀರಿಗೆ - 8 ಚಮಾಚ
4. ಮೆಂತೆ - 2 ಚಮಾಚ
5. ಕಡು - 1/4 ಕೆ.ಜಿ.
6. ಚೋಂದ ಮಳು - 1/2 ಕೆ.ಜಿ.

ಅಂಬಟೆ ಕತ್ತಿತ್, ತೇಟಿತ್, ಉಪ್ಪು, ಬರ್ತಿತ್ ಅದಾಂಗ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಭರಣಿಲ್ ಬರ್ ತಿಂಗ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ತಿಂಗ ಆನದೂ ಅಂಬಟೆನ ಎಡ್ತಿತ್, ಬೆದಲ್ ಚಾಯಿಲ್ ಒಣ್ಕಂಡು. ಪುನಃ ಉಪ್ಪು ನೀರ್ ಮಾಡಿತ್ ಅಂಬಟೆನ ಅದಾಂಗ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತೆ, ಕಡು, ಚೋಂದ ಮಳುನ ವಿನಿಗರ್ ಕೂಟಿಯಂಡ್ ಕಡ್ಂದಿತ್, ಅಂಬಟೆಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಮೇಕಿತ್, (ಚೆನ್ನ ಅಗ್ರಣೆ ಬೋಂಡಿಕ್ ಕೊಡ್ಕಲು) ಭರಣಿಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಬೆಚ್ಚವಂಡು.

6. ಬೈಂಬಳೆ ಹಾರ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಬೈಂಬಳೆ - 1 ಕಪ್
2. ಶುಂಠಿ-ಒರ್ ಚೂರ್
3. ಮೆಂತೆ - 1/4 ಚಮಾಚ
4. ಉಪ್ಪು - 1/2 ಕಪ್
5. ಚೋಂದಮಳು - 8
6. ವಿನಿಗರ್ - ಚೆನ್ನ
7. ಕಡು- 1/4 ಚಮಾಚ
8. ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪಾ-6
9. ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ - ದಂಡ್ ಚಳೆ

ಮುರ್ಚ ಬೈಂಬಳೆನ ನೀರ್ಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಪಿತ್ಯಾಂದ್ ನೀರ್ನ ಮಾತಿತ್ ಒಲೆಕೆಟ್ಪಲ್ 3 ದಿನ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಅಕ್ಕ ಚಾಯಿಲ್ ಪುಳಿ ಬಪ್ಪ. ಅಲ್ಲಿಂಜ ನೀರ್ಂಜ ಪುಂಡಿತ್ ಎಡ್ತಂಡ್, ರೀಪೈಂಡ್ ಎಣ್ಣೆಲ್ ಚಾಯಿಲ್ ಬರ್ಕಂಡು. ಶುಂಠಿ, ಉಪ್ಪು, ಮಳು, ಕಡು, ಮೆಂತೆ ಎಲ್ಲಾನ ವಿನಿಗರ್ ಕೂಟಿಯಂಡ್ ಚಾಯಿಲ್ ಕಡೆಯಂಡು. ನಯಿಂಜನೆ ಆನ ಪಿಂಞ ಅದಾನ್ ಚೆನ್ನ ಎಣ್ಣೆಕ್ ಕಡು, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪಾ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಬರ್ತಿತ್, ಮಸಾಲೆನ ಅಗ್ರಣೆಕ್ ಇಡಂಡು. ಚೆನ್ನನೇರ ಅಳಕಿತ್, ಉಳಪಿತ್, ಆರ್ವಕ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಆರ್ನದು ಅಂಬಟೆ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಮೇಕಿತ್ ಭರಣಿರ ಬಾಯಿ ಕೆಟ್ಟಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು.

V. ಕಾರ್ಯಸ

1. ಒಟ್ಟಿ ಪಾಯಿಸ
2. ಕುಂಬಳ ಪಾಯಿಸ
3. ತರಿ ಪಾಯಿಸ
4. ಕಸ್‌ಕಸ ಪಾಯಿಸ
5. ಮದ್ದಾ ಪಾಯಿಸ
6. ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಿಸ
7. ತಿರಿ (ತಿರ್) ಪಾಯಿಸ

1. ಒಟ್ಟಿ ಕಾರ್ಯಸ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಮೂಂದ್ ಒಣಕ್ ಒಟ್ಟಿ
2. ಯಾಲ-1
3. ತೆಂಗೆ -1 (ತೊರಂಡ್‌ನದ್)
4. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
5. ಬೆಲ್ಲ - $\frac{1}{4}$ ಕೆ.ಜಿ.
6. ನೀರ್ - 7 ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲ ನೀರ್ ಮಾಡಿತ್, ಅರ್‌ಚಿತ್, ಕಲ್ಲ್, ಉಂಡೇಂಗಿ ಎಡ್‌ತ್‌ರಂಡು. ಆ ರಸ ಕೊದಿಚಂಡಿಪ್ಪಕ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್, ಒಣಕ್ ಒಟ್ಟಿನ ಚೂರ್‌ಚೂರ್ ಮಾಡಿತ್ ಇಡಂಡು. ಇದ್‌ಂಡ ಕೂಟ್‌ಕ್ ತೆಂಗೆ, ಯಾಲ ಪೊಡಿನ ಇಡಂಡು. $\frac{1}{4}$ ಗಂಟೆ ಕೊದಿಚ ಪಿಂಞ ಉಳ್‌ಪಂಡು.

2. ಕುಂಬಳ ಕಾರ್ಯಸ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಪಣ್ಣಾನ ಬೆಲ್ಲ ಕುಂಬಳ - 1 ಕಪ್
(ತೋಲ್ ಎಡ್‌ತಿತ್ ಚುಮ್ಮಿ ಮುರ್‌ಚದ್)
2. ಬೆಲ್ಲ - ಅಂಗೈ ಅಗಲತರ್ ಒರ್ ಕಟ್ಟಿ
3. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
4. ತೆಂಗೆ ತೊರಂಡ್‌ನದ್ - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್
5. ಯಾಲ - 1
6. ನೆಲ್ಲಿಗೆರ ಬಣ್ಣ ಬೊಣ್ಣೆ ನೆಯ್ತಿ
7. ನೀರ್ - 6 ಕಪ್

ನಾಲ್ ಕಪ್ ನೀರ್‌ಲ್ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್, ಕುಂಬಳತನ್ ಚಾಯಿಲ್ ಬೇವ್‌ಚೆಂಡು. 2 ಕಪ್ ನೀರ್‌ಲ್ ಬೆಲ್ಲನೀರ್ ಮಾಡಿಯಂಡ್, ಕುಂಬಳ ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಅರ್‌ಚಿತ್ ಬೂಕಂಡು. 10 ನಿಮಿಷತ್ ತೊರಂಡ್‌ನ ತೆಂಗೆ, ಯಾಲಪೊಡಿ ಇಟ್ಟಿತ್, ಅಂಜಿ ನಿಮಿಷ ತಿತ್ ಕಮ್ಮಿ ಮಾಡಿತ್, ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿತ್, ಕೊದ್‌ಚ ಪಿಂಞ ಉಳ್‌ಪಂಡು. ತಿಂಬಕ ಬೊಣ್ಣೆ ನೆಯ್ತಿ ಇಟ್ಟವಂಡು.

3. ತರಿ ಪಾಯಿಸ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅಕ್ಕಿ ತರಿ - 1 ಕಪ್
2. ಬೆಲ್ಲ ರಸ - $\frac{3}{4}$ ಕಪ್ (ಅಲ್ಲೇಂಗಿ ಸಕ್ಕರೆ $\frac{1}{2}$ ಕಪ್)
3. ತೆಂಗ - 1
4. ಪಾಲ್ - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್
5. ನೀರ್ - 4 ಕಪ್
6. ನೆಯ್ಯಿ - ದಂಡ್ ಚಮಚ
7. ಗೇರ್ ಕುರು, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಒಣ್ಣೆ, 10+10
8. ಲವಂಗ - 2
9. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಚ

ಅಕ್ಕಿ ತರಿನ ಓಡಲ್ ಚೆನ್ನ ಬಿಸಿ ಪತ್ರಣೆಕ್ ಬರ್ತವಂಡು. ನೀರ್ ಕೊದಿಪಕ ತರಿನ ಇಟ್ಟಿತ್ ತೊಳಚಿಯಂಡಿರಂಡು. ಕೊದಿ ಬಂದ ಪಿಂಞ ಚೆನ್ನ ನೇರ ಬುಟ್ಟಿತ್ ಬೆಲ್ಲ ರಸ, ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ಸಕ್ಕರೆ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಕೈಕಣೆಲ್ ಅಳಕಂಡು. ಒಣ್ಣೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿನ ನೆಯ್ಯಿಲ್ ಬರ್ತಿತ್ ಇಡಂಡು. ಬಾಕಿ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಅಳಕಿತ್ ಉಳಪಂಡು.

4. ಕಸಕಸ ಪಾಯಿಸ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ (ಜೀರಿಗೆ ಸಣ್ಣ)
2. $1\frac{1}{2}$ ಕಪ್ ಕಸಕಸೆ
3. ದಂಡ್ ಕಪ್ ಸಕ್ಕರೆ
4. ದಂಡ್ ತೆಂಗ (ತೊರಂಡ್ ನದಾ)
5. ದಂಡ್ ಕಪ್ ಪಾಲ್
6. $\frac{1}{4}$ ಕಪ್ ನೆಯ್ಯಿ
7. ಯಾಲ - 1
8. ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಒಣ್ಣೆ - 10
9. ಗೋಡಂಬಿ - 10

ಅಕ್ಕಿ ಪಿಂಞ ಕಸಕಸೆನ ಬೋರೆ ಬೋರೆ ನೀರ್ಲ್ ಪೊದಾರುವಕ್ ಇಡಂಡು. 3 ಗಂಟೆರಚ್ಚಕ್ ನೇರ ಪೊದಾರ್ನ ಪಿಂಞ ತೆಂಗ ಕೊಟಿಯಂಡ್ ನಯಿಂಜನೆ ಕಡೆಯಂಡು. ಕಡೆವಕ ಚೆನ್ನ ದುಂಬ ನೀರ್ ಕೊಟಿಯವಂಡು. ಕಡಂದ ಪಾಕತ್ನ ಅರಿಚಿತ್ ರಸ ಎಡ್ತಂಡ್, ಪಾಲ್, ನೆಯ್ಯಿ, ನೆಯ್ಯಿಲ್ ಬರ್ತ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಎಲ್ಲಾ ಇಟ್ಟಿಂಡ್ ತೊಳಚಿತ್ ಬೇವ್ಚಿಡಂಡು.

5. ಮದ್ದೂರಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ

ಬೋರಿಯಾನ್ ಸಾಮಾನ್ಯ

1. ಮದ್ದೂರಿನ ತೊಪ್ಪಾರ ಗಟ್ಟಿ ರಸ - 5 ಕಪ್
2. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್
3. ಬೆಲ್ಲ - ದಂಡ್ ಕಟ್ಟಿ ಅಂಗೈ ಅಗಲತರ
(ಬೆಲ್ಲ ಕಾಚಿತ್, ಬೆಲ್ಲ ನೀರಾನ ಅರಾಚಿತ್ ಎಡ್ತವಂಡು)
4. ತೆಂಗೆ - 1 ವಡೆ
5. ಉಪ್ಪು
6. ಯಾಲ - 1

ಮದ್ದೂರಿನ ತೊಪ್ಪಾರ ಗಟ್ಟಿ ರಸ

ಒರ್ ಕೆ.ಬಿ. ರಚ್ಚಕ್ ಮದ್ದೂರಿನ ತೊಪ್ಪಾನ ಇರಾಂಜಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಕತ್ತಿತ್, 1 1/2 ಲೀಟರ್ ನೀರ್ ಬೂಕಿತ್, 10 ಗಂಟೆ ರಚ್ಚಕ್ ನೇರ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ನೀರ್ ಪಚ್ಚೆ ರಂಗ್ ಬಂದಿತಿಪ್ಪು, ತೊಪ್ಪಾನ ನುರಾಕಿ ಪುಂಡಿತ್ ಚಾಡಿರುವಂಜಿ, ರಸತಾನ ಅರಾಚಿತ್ ಬೆಕ್ಕವಂಡು.

ತೊಪ್ಪು ರಸತಾನ ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಕೊದಿಪಕ, ಅಕ್ಕಿ ಇಡಂಡು. ಒರ್ ಪಾದಿ ಬೆಂಜ ಪಿಂಗಾ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ನೀರಾನ ಬೂಕಿತ್ ಅಳಾಕಂಡು. ಚಾಯಿಲ್ ಬೆಂಜದು ತೆಂಗೆ, ಯಾಲ ಇಟ್ಟಿತ್ ಅಳಾಕಿತ್ ಉಳಾಪಂಡು.

6. ಅಕ್ಕಿ ಸಾಮಾನ್ಯ

ಬೋರಿಯಾನ್ ಸಾಮಾನ್ಯ

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್ (ಪುಕ್ಕಲಕ್ಕಿ ಬುಟ್ಟಿತ್ ಬೋರೆ ಎಲ್ಲಾ ಆಪ)
2. ತೆಂಗೆ - 1 ವಡೆ (ಪಾಲ್ ಎಡ್ತಂಡಕ ನಲ್ಲದ್)
3. ಯಾಲ - 1
4. ಉಪ್ಪು - 1/4 ಚಮಾಚ
5. ಬೆಲ್ಲ - ದಂಡ್ ಅಚ್ಚಿ
6. ನೀರ್ - 4 ಕಪ್

ನೀರ್ ಕೊದಿಪಕ ಅಕ್ಕಿ ಇಟ್ಟಿತ್ ಒಮ್ಮೆ ಅಳಾಕಂಡು. ಮುಕ್ಕಾಲ್ ಬೇವಕ ಬೆಲ್ಲರಸ, ಉಪ್ಪು, ಯಾಲ ಇಟ್ಟಿತ್, 5 ನಿಮಿಷತ್ ತೆಂಗೆ ತೊರಂಡ್ನದ್, ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ತೆಂಗೆ ಪಾಲ್ ಬೂಕಿತ್ ಕೈಕಣೆಲ್ ಅಳಾಕಿತ್ (ಸುತ್ತಿತ್) ಉಳಾಪಂಡು.

7. ತಿರ್ (ತಿರಿ) ಜಾಯಿಸ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅಕ್ಕಿ ಪೊಡಿ - 1 ಕಪ್
2. ನೀರ್ - $\frac{3}{4}$ ಕಪ್
3. ಬೆಲ್ಲ ಜೋನಿ - 2 ಕಪ್
4. ತೆಂಗ - 1 ವಡೆ ತೊರಂಡ್‌ನದ್
5. ಯಾಲ - 1
6. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{2}$ ಚಮಚ

ಅಕ್ಕಿ ಪೊಡಿನ ಉಪ್ಪು ಪಿಂಞ ನೀರ್ ತಳೊಚಂಡ್, ಚಾಯಿಲ್ ನುರಾಕಿತ್, ಒಟ್ಟಿ ಮುದ್ದೆ ಮಾಡಂಡು. ಒರ್ ಅಗಲ ಬಾಯಿರ ಗಂಜಿಲ್ ನೀರ್ ಕೊದಿಪಕ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಕೊದಿಚಂಡಿಪ್ಪಕ ಗಂಜಿರ ಕೊಡಿಲ್ ಒರ್ ಬಲ್ಯ ಕಣ್ಣಾರ (ಮೊಕ್ಕಿತಿಪ್ಪಕಾಗ) ವನಲಿ ಪುಡ್‌ಚಂಡ್, ಪಾಕತ್‌ನ ವನಲಿಕ್ ಉದ್ದಿತ್ ತಿರ್ ನೀರ್‌ಕ್ ಬೂವನೆಕೆ ಮಾಡಂಡು. $\frac{1}{4}$ ಗಂಟೆ ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಬೆಲ್ಲ ಜೋನಿ ಬೂಕಿತ್, ಅದ್‌ಂಡ ಕೂಡೆ ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗ, ಯಾಲ ಇಟ್ಟಿತ್, 5 ನಿಮಿಷತ್ ಉಳಪಂಡು.

VI. ಪಜ್ಜಿ

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| 1. ಮೀನ್ ಪಜ್ಜಿ | 2. ಎಳ್ಳಿ ಪಜ್ಜಿ |
| 3. ಮುದಾರ ಪಜ್ಜಿ | 4. ಚಕ್ಕೆಕುರು ಪಜ್ಜಿ |
| 5. ತೆಂಗ ಪಜ್ಜಿ | 6. ಪುದಿನ ಪಜ್ಜಿ |
| 7. ಕೈಪುಳಿ ಪಜ್ಜಿ (ದಂಡ್ ತರ) | 8. ಇಂಡ್ ಪಜ್ಜಿ |

1. ಮೀನ್ ಪಜ್ಜಿ

ಪತ್ತ ಒಣಕ್ ಮಿತ್ತಿ ಮೀನ್, ನಾಲ್ ಪಚ್ಚೆಮಳು, ದಂಡ್ ನಲ್ಲ ಚೋರಂಗಿ, ಒರ್ ಈರುಳ್ಳಿ, ಮೀನ್‌ನ ಚುಟ್ಟಿತ್, ಚೋಳಿಕೆ ಎಡ್‌ತಿತ್, ಮುಳ್ಳಾಂಜ ಬುಡ್‌ತಿಯವಂಡು. ಮಳುನ ಅರಾತಿತ್, ಮೀನ್‌ಕ್ ಮೇಕಿಯಂಡ್, ಈರುಳ್ಳಿನ ಚೆರಾಂಜನೆ ಮುರಾಚಿತ್ ಮೇಕಂಡು. ಚೋರಂಗಿರ ರಸ ಎಡ್‌ತಂಡ್, ಈ ಮೀನ್ ಪಾಕಕ್ ಬೂಕಿತ್, ನಲ್ಲೋಣೆ ಮೇಕಿತ್, 10 ನಿಮಿಷ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ರುಚಿಕ್ ಬೋಂಡಿಯ ಉಪ್ಪು ಇಡಂಡು. (ಮೀನ್‌ಲ್ ಉಪ್ಪು ಇಪ್ಪು).

2. ವಿಚ್ಛೇದನ ಪಟ್ಟಿ

ಒರ್ ಕಪ್ ಬರ್ತ ಎಳ್ಳ, ನಾಲ್ ಚೋಂದ ಮಳು, ಚೆನ್ನ ಉಪ್ಪು, ಚೆನ್ನ ಪುಳಿಂಚೆ, ಚೆರಿಯ ಬೆಲ್ಲ ಕಟ್ಟಿ- ಎಲ್ಲಾನ ಚಾಯಿಲ್ ಕಡ್ಂದಿತ್ ಎಡ್ತವಂಡು. ಬೋಂಡಿಕೆ ಅಗ್ರಣೆ ಮಾಡಲು. ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ಅನ್ನನೇ ತಿಂಗಲು.

3. ಮುದ್ದರೆ ಪಟ್ಟಿ

1 ಕಪ್ ಮುದ್ದರೆ, ಉಪ್ಪು, ನಾಲ್ ಕಾಯಿ ಮಳು, ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ಚೋಂದಮಳು ಬರ್ತದ್, ಪುಳಿಂಚೆ, ಬೆಲ್ಲ ಎಲ್ಲಾನ ಕೂಟಿತ್ ಚಾಯಿಲ್ ಕಡ್ಂದಕ ಮುದ್ದರೆ ಪಜ್ಜಿ ತಯಾರ್.

4. ಚಕ್ಕೆ ಕುರು ಪಟ್ಟಿ

1 ಕಪ್ ಚಕ್ಕೆ ಕುರುನ ಚಾಯಿಲ್ ಪುಕ್ಕಿತ್ ಬೇವ್ಚಿಡಂಡು. ಬೆಂಜದು ಅದ್ಂಡ ಬೋಳತ ತೋಲ್ ಪಿಂಞ ಒಳ್ಬರಿಲಿಪ್ಪ ಚೋಂದ ತೋಲ್ನ ಪತ್ತೆ ಎಡ್ತಾರುವಂಡು. ಈ ಕುರುನ ಚಾಯಿಲ್ ಪೊಡಿ ಮಾಡಿಯಂಡ್ ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿಮಳು, ಮೋದುಳಿ (ಮಾದುಳಿ), ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ಚೋರಂಗರ ರಸ ಪುಂಡಿಯಂಡ್, ನಯಿಂಜನೆ ಕಡೆಯಂಡು. ಅಗ್ರಣೆ ಬೋಂಡಿಕೆ ಕಡು, ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪಾ, ಮಳು, ಈರುಳ್ಳಿನ ಎಣ್ಣೆಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಅಗ್ರಣೆ ಮಾಡಲು.

5. ತೆಂಗಿ ಪಟ್ಟಿ

1 ತೆಂಗಿ, 1 ಚಮ್ಚ ಉಪ್ಪು, ಚೆನ್ನ ಪುಳಿಂಚೆ, ನಾಲ್ ಪಚ್ಚೆ ಮಳು (ಬೋಂಡಿಕೆ 1 ಚಮ್ಚ ಸಕ್ಕರೆ) ದುಂಬ ನಯಿಂಜನೆ ಕಡೆವಕಾಗ; ಒರ್ ಅಳತೆಕ್ ಕಡ್ಂದಿತ್ ಎಡ್ಕಂಡು.

6. ಪುದಿನ ಪಟ್ಟಿ

1 ಪುದಿ ಪುದಿನ ತೊಪ್ಪಾ, ಉಪ್ಪು, 2 ಮಳು, 1 ಚೋರಂಗಿ. ತೊಪ್ಪಾನ ಕತ್ತಿತ್, ನೀರ್ ಆತಿತ್, ಚೆನ್ನ ನೆಯ್ಯಿ ಬರ್ತವಂಡು. ಉಪ್ಪು, ಮಳು ಕೂಟಿತ್, ಕಡ್ಂದಿತ್, ಚೋರಂಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಂಡು.

7. (i) ಕೈಪುಳ ಪಜ್ಜಿ

2 ಕೈಪುಳಿನ ತೋಲ್‌ಚಿತ್, ಚಳೆ ಒಡ್‌ತಿತ್, ಪೊರಿನ ಎಡ್‌ತವಂಡು. ಆ ಪೊರಿಕ್ ಪಚ್ಚೆಮಳು, ಈರುಳ್ಳಿ ಚುಮ್ಮಿ ಆಯಿತ್ ಮುರುಚಿತ್ ಇಡಂಡು. ಅರೆಕಪ್ ಕಟ್ಟಿ ಮೋರಾಕ್ ರಸಕ್ ಬೋಂಡಿಯ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಅಳಾಕಿತ್, ಕೈಪುಳ ಪಾಕಕ್ ಬೂಕಿತ್, ನಲ್ಲೋಣೆ ಮೇಕಂಡು.

(ii) ಕೈಪುಳ ಪಜ್ಜಿ (ಚೆತ್ತವಕ್ ಕೊಡ್‌ಪದ್)

ತಿತ್‌ಕಂಡ ಪಿಂಞ ಬಿಸಿ ಬೂದಿರ ಮಧ್ಯ 6 ಕೈಪುಳಿನ ಪೂತಿತ್, ಕರಿಯಣೆಕ್ ಚುಡಂಡು. ಬೆಂಜದು ಎಡ್‌ತಿತ್, ಅದ್‌ಂಡ ಓಡ್‌ರನೆಕೆ ಇಪ್ಪ ತೋಲ್, ನಾರ್, ಕುರುನೆಲ್ಲ ಎಡ್‌ತಾರಂಡು. 8 ಚೋಂದ ಮಳು, 2 ಚಮಾಚ ನಲ್ಲ ಮಳು, 2 ಚಮಾಚ ಜೀರಿಗೆ, $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ ಮೆಂತೆ, 1 ಚಮಾಚ ಕಡು, ಇಚ್ಚಿಕಾನ ಪಾದಿ ಓಡ್‌ಲ್ ಪಿಂಞ ಪಾದಿನ ಚೆನ್ನ ಎಣ್ಣೆಲ್ ಬರ್‌ತವಂಡು. 1 ಕಪ್ ಚೆರಿಯ ಈರುಳ್ಳಿ ಮುರ್‌ಚದ್, 12 ಚಳೆ ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, 2 ತೊರಂಡ್‌ನ ಕೊಪ್ಪರಿ ತೆಂಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಕೂಟಿತ್, ಬರ್‌ತ ಮಸಾಲೆ ಕೂಟಿತ್, ಕಡ್‌ಂದವಂಡು. ನೀರ್ ಮುಟ್‌ವಕಾಗ. 1 ಕಪ್ ನಲ್ಲಣ್ಣೆ ಕಾಯುವಕ, 1 ಚಮಾಚ ಕಡು, ಅರೆಕಪ್ ಈರುಳ್ಳಿ, 8 ಚಳೆ ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, 10 ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪ್, ನಾಲ್ ಚೋಂದ ಮಳು ಇಟ್ಟಿತ್, ಅಗ್ರಣೆ ಮಾಡಿತ್, ಕಡ್‌ಂದ ಪಾಕತ್‌ನ ಅಗ್ರಣೆಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, 10 ನಿಮಿಷ ಚಾಯಿಲ್ ಅಳಾಕಂಡು. (ಪಾಕಕ್ ದಂಡ್ ಚೂರ್ ಬೊಳ್‌ತ ಬೆಲ್ಲ ಇಟ್ಟಿವಲು.) ಆರ್‌ನ ಪಾಕತ್‌ನ ಕುಪ್ಪಿಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಸುಮಾರ್ ದಿನ ಬೆಕ್ಕಲು.

8. ಚೂಂಡ್ ಪಜ್ಜಿ

ನಾಲ್ ಇಂಡ್‌ನ ತಿತ್‌ಲ್ ಚಾಯಿತೆ ಉರ್‌ಟಿ ಉರ್‌ಟಿ ಚುಡಂಡು. ಚಾಯಿಲ್ ಬೆಂಜಿತ್ ಗಮನ ಬಪ್ಪಕ ಎಡ್‌ತಿತ್, ಓಡ್ ಪಿಂಞ ಬೋಂಡತಾನೆಲ್ಲ ಎಡ್‌ತಾರುವಂಜಿ, ಕಂಡತ್‌ನ ಒರ್ ಕುಪ್ಪಿರ ಬಟ್ಟಲತ್ ಇಟ್ಟಿಂಡ್, ಚಮಾಚತ್ ನಯಿಂಜನೆ ಅರೆಕಂಡು. (ಕಲ್ಲಲ್ ಕಡ್‌ಂದಕ ಚೋದ್ ಕೂಡಲೆ). ಈ ಪಾಕಕ್ ಉಪ್ಪು ಪಿಂಞ ದಂಡ್ ಪರಂಗಿಮಳುನ ಚೆರಿಯದಾಯಿತ್ ಮುರ್‌ಚಿತ್ ಮೇಕಂಡು. ಚೋರಂಗಿರ ಒರ್ ವಡೆನ, ತಿಂಬ ನೇರಕ್ ಪುಂಡಿತ್ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಯವಂಡು. ಮಿಂಞಲೇ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡ್‌ನಕ ಹೊಲಸ್ ವಾಸನೆ ಬಪ್ಪ.

VII. ಪುಟ್ಟ

1. ಪಾಪುಟ್ವ
2. ಕಡಾಂಬುಟ್ವ
3. ನೂಪುಟ್ವ
4. ಬೊಣ್ಣೆ ಕಡಾಂಬುಟ್ವ
5. ಮದ್ದಾಪುಟ್ವ
6. ಕೂವಲೆ ಪುಟ್ವ
7. ತಂಬುಟ್ವ
8. ತಳಿಯಪುಟ್ವ
9. ಬೆರಂಬುಟ್ವ
10. ದೋಸೆ
11. ನೀರಾದೋಸೆ
12. ನೆರಾಪಡೆ (ನಿರಾಪಡೆ)
13. ಓಡಾಪುಟ್ವ
14. ಮೊದಾರ ದೋಸೆ (ಪೊರಾಕೊಡಿ ಬೇರರಾ)
15. ಅಡಿಕೆ ಪುಟ್ವ

1. ಪಾಪುಟ್ಟ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಒರ್ ಕಪ್ ಪಾಪುಟ್ವ ತರಿ (ಅಕ್ಕಿರ ಚೆರಿಯ ತರಿ)
2. ಪಾಲ್ - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್
3. ನೀರ್ - $\frac{3}{4}$ ಕಪ್
4. ತೆಂಗೆ ಪೊರಿ (ತೊರಂಡಾನ ತೆಂಗೆ) -1 ಕಪ್
5. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ (ರಸಕ್ ಬೋಂಡಿಯದಾ)
6. ಸಕ್ಕರೆ - 1 ಚಮಾಚ
7. ಯಾಲ - 4 ಕುರು

ಅಕ್ಕಿ ತರಿನ ಚಾಯಿಲ್ ಕತ್ತಿತ್, ಅರೆಗಂಟೆ ನೀರಾಲ್ ಪೊದಾರುವಕ್ ಇಡಂಡು. ಅದಾಂಗ್ ಪಾಲ್, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆನ ಚಾಯಿಲ್ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಂಡು. ಇದಾನ ತಳಿಯಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಮೇಲೆ ತೊರಂಡಾನ ತೆಂಗೆ ಪಿಂಞ ಯಾಲತಾರ ಪೊಡಿನ ಇಟ್ಟಿತ್, ಸೇಕಲತ್ ಬೇವ್ಚಿಡಂಡು. ಅರೆಗಂಟೆಲ್ ಪುಟ್ವ ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ತಳಿಯ ಎಡಾತಿತ್ ಪಚ್ಚೆ (ಕೋಟ) ನೀರಾರ ಮೇಲೆ ಒರ್ಗಳಿಗೆ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಎಡಾತಂಡ್ ಚೂರ್ ಮಾಡಾನಕ ಪುಟ್ವ ತಳಿಯಕ್ ಅಂಟಿಯವಾಲೆ.

2. ಕಡ್‌ಂಬುಟ್ಟ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಕಡ್‌ಂಬುಟ್ಟ್ ತರಿ - 1 ಕಪ್
2. ನೀರ್ - $1/2$ ಕಪ್
3. $1/4$ ಚಮಾಚ ಉಪ್ಪು

ನೀರ್ ಕೊದಿಪಕ ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್, ತರಿನ ನೀರ್‌ರ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟಂಡ್ (ಒಮ್ಮೆ ಕೆ ಇಡುವಕಾಗ) ಪುಟ್ಟ್ ದೋಣ್ಣೆಲ್ ತೊಳ್‌ಜಿಯಂಡಿರಂಡು. ಒರ್ ಚೆನ್ನ ಗಟ್ಟಿ ಆಯಿತ್ ಕೊದಿ ಬಪ್ಪಕ, ತಿತ್ತ್ ಕಮ್ಮಿ ಮಾಡಿತ್, ಕಾಲ್‌ಗಂಟೆ ಇಂಗ್‌ಚಿಡಂಡು. ಪಾಕ ಗಟ್ಟಿ ಆಯಿತ್ ಉಂಡೆ ಕೆಟ್ಟಲೂಂದ್ ಆಪಕ, ಉಳ್‌ಪಿತ್, ನೀರ್ ತೊಟ್ಟಂಡ್ ತೊಟ್ಟಂಡ್, ದಂಡ್ ಕೈಲ್ ಚೋರಂಗರ ಬಣ್ಣ ಉರಾಟಿತ್, ಉಂಡೆರ ಬಿಸಿ ಚೆನ್ನ ತಳಿವದು ಸೇಕಲಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಅರೆಗಂಟೆ ಬೇವ್‌ಚಿಟ್ಟಿತ್ ಉಳ್‌ಪಂಡು.

3. ನೂಪುಟ್ಟ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ನೂಪುಟ್ಟ್ ತರಿ - 1 ಕಪ್
2. ನೀರ್ - $1\frac{1}{2}$ ಕಪ್
3. ನೆಯ್ಯಿ - 1 ಚಮಾಚ
4. ಉಪ್ಪು - $1/4$ ಚಮಾಚ

ಕಡ್‌ಂಬುಟ್ಟ್‌ಕ್ ಇಂಗ್‌ಚಿಟ್ಟನೆಕೆ ಅಕ್ಕಿ ತರಿನ ನೀರ್‌ಲ್ ಇಂಗ್‌ಚಿಟ್ಟಂಡ್, ನೂಪುಟ್ಟ್‌ವರತರ ಬಾಯಿಕ್ ಪುಡಿಪಚ್ಚಕ್ ಬಣ್ಣತರ ಬಲ್ಯ ಬಲ್ಯ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿತ್, ಸೇಕಲತ್ ಪುಕ್ಕಂಡು (ಇಂಗ್‌ಚಿಡುವಕ ಅಡಿಪುಡಿ ಕೆ ಇಪ್ಪಕ್ ಚೆನ್ನ ನೆಯ್ಯಿ ಇಟ್ಟವಲು) ಪುಕ್ಕನ ಉಂಡೆನ ನೂಪುಟ್ಟ್, ವರತ್ ಒತ್ತಿತ್, ಸಾಸರ್ ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ಬಾಳೆ ಪಚ್ಚೆಕ್ ಇಟ್ಟವಂಡು. ಉಂಡೆನ ಸೇಕಲತ್ ಬೇವ್‌ಚಿಡುವಕ ಯಾಲ ಪೊಡಿನ ಒರ್ ಬೊಳ್‌ತ ಬಟ್ಟೆಲ್ ಕೆಟ್ಟಿತ್ ಉಂಡೆರ ಮಧ್ಯೆ ಬೆಚ್ಚಕ ಚಾಯಿ ಗಮನ ಇಪ್ಪ.

4. ಬೊಣ್ಣೆ ಕಡ್‌ಂಬುಟ್ಟ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ
2. $1/2$ ಕಪ್-ತೆಂಗೆ ತೊರ್‌ಂಡ್‌ನದ್
3. ಯಾಲ - 1 ಕಾಯಿ
4. ಉಪ್ಪು - $1/4$ ಚಮಾಚ
5. ನೀರ್-ಒರ್ ಅಳತೆಕ್

ಅಕ್ಕಿ, ತೆಂಗೆ ಪಿಂಞ ಉಪ್ಪಿನ ಚಾಯಿಲ್ ನೆಯಿಂಜನೆ ಕಡ್ಂದವಂಡು. ಇದ್ಂಗೆ ಚೆನ್ನ ನೆಯ್ಕಿ ಪಿಂಞ ನೀರ್ ಕೂಟಿಯಂಡ್ ತಿತ್ತಲ್ ಚಾಯಿಲ್ ಇಂಗೆಚೆದಂಡು. ಇಂಗೆಚೆಟ್ಟ ಪಾಕತ್ ಎಣ್ಣೆ, ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ನೆಯ್ಕಿ ತೊಟ್ಟಂಡ್ ಚೆರಿಯದಾಯಿತ್ (ಗೋಲಿರ ಬಣ್ಣ) ಉರ್ಚಂಡು. ಎಲಕ್ಕಿ ಪೊಡಿನ ಬಟ್ಟೆಲ್ ಕೆಟ್ಟಿತ್ ಕಡ್ಂಬುಟ್ಪರ ಕೂಡ ಸೇಕಲತ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಪುಕ್ಕಂಡು.

5. ಮದ್ದು ಪುಟ್ಟ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. 1ಕಪ್ ತರಿ ತರಿ ಪೊಡಿ ಪಚ್ಚೆ ಅಕ್ಕಿನ (ಪುಕ್ಕಲಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲ)

ಬರ್ತಿತ್ ಪೊಡಿ ಮಾಡಿಯವಂಡು

2. ಮೂಂದ್ಕಪ್ ಮದ್ದು ತೊಪ್ಪರ ಗಟ್ಟಿ ರಸ (ಮದ್ದು ತೊಪ್ಪನ ಚಾಯಿಲ್ ಕತ್ತಿತ್, ಒರ್ ಕೆ.ಜಿ. ತೊಪ್ಪರ್ಕ್, 1 ಲೀಟರ್ ನೀರ್ ಬೂಕಿತ್ 10ಗಂಟೆ ನೇರ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಅಲ್ಲಿಂಜ ಪುಂಡಿತ್ ಎಡ್ತವಂಡು)

3. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಚ

ರಸ, ಪೊಡಿ ಪಿಂಞ ಉಪ್ಪಿನ ಒರ್ ಗಂಜಿಲ್ ಚಾಯಿಲ್ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿತ್, ಅಲ್ಲಿಂಜ ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ತೊಳ್ಚಿಯಂಡಿರಂಡು. ಪಾಕ ಕೊದಿಪಕ್ ಸುರು ಆಯಿತ್, $\frac{1}{2}$ ಗಂಟೆ ಅಡಿ ಪುಡಿಕತನೆಕೆ ಸುತ್ತಿಯಂಡೇ ಇರಂಡು. 1 ಪಾಕ ಗಂಜಿಕ್ ಅಂಟತನೆಕೆ ಬುಟ್ಟಂಡ್ ಬಪ್ಪಕ ತಳಿಯಕ್ ಬೂಕಿತ್ ಆರುವಕ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಆರ್ನ ಪಿಂಞ ಹಲ್ವತ್‌ರನೆಕೆ ಏದ್ ಆಕಾರತ್ ಬೋಂಡಿಕೆ ಮುರ್ಚಿತ್, ಬೆಲ್ಲತ್ ನೀರ್‌ರ ಕೂಡ ತಿಂಗಲು. ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ತೇನ್‌ರ ಕೂಡ ತಿಂಗಲು.

6. ಕೂವಲೆ ಪುಟ್ಟ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಪತ್ತ ಪಣ್ಣಾನ ಬಾಳೆ ಪಣ್ಣ ಇವ್ಂಡ್‌ನದ್, ಅಲ್ಲೇಂಗಿ 20 ಚಕ್ಕೆ ಚೊಳೆರ ರಸ ಕೊಳ ಚಕ್ಕೆರ ಚೊಳೆನ ಕುರು ಎಡ್ತಿತ್ ಮೊಕ್ಕತ ವನಲಿಲ್ ಇಟ್ಟಂಡ್ ಉದ್ದಿತ್ ರಸ ಎಡ್ತವಂಡು (ಅಡಿಲ್ ಗಂಜಿ ಬೆಚ್ಚವಂಡು)

2. ಕಡ್ಂಬುಟ್ಪ ತರಿ - 1ಕಪ್

3. ತೆಂಗೆ - 1

4. ಕೂವಲೆ ಎಲೆ, ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಬಾಟಿತ್ ತೇಟ್‌ನದ್ -20

5. ರಸಕ್ ಬೋಂಡಿಯೆ ಉಪ್ಪು

6. ಯಾಲ-2ಕಾಯಿ

ಪಣ್ಣ ರಸಕ್ ತರಿ ಪಿಂಞ ಚುಮ್ಮಿ ಆಯಿತ್ ಮುರಿಚ ತೆಂಗೆ, ಯಾಲ, ಉಪ್ಪು, ಇದ್ನ ಚಾಯಿಲ್ ಒರ್ ಗಂಜಿಲ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಕಲಂದವಂಡು. ಈ ಪಾಕತ್‌ನ ಎಲೆನ ಮರಾಚಿತ್, ಪುಡಿಚಂಡ್ ಚೆನ್ನ ಚೆನ್ನ ಇಟ್ಟಿತ್, ನಾಲ್ ಬರಿ ಮಾಡ್‌ಕಿತ್, ಚೆಲ್ಲಿ ಪೋಕತನಕೆ ಸೇಕಲತ್ ಒಂದಾಂಡ ಮೇಲೆ ಒಂದಾನ ಬೆಚ್ಚಿತ್ ಪುಕ್ಕೊಂಡು.

7. ತಂಬುಟ್ಟ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ತಂಬುಟ್ಟ್ ಪೊಡಿ -1 ಕಪ್‌ಪುಕ್ಕಲಕ್ಕಿನ ಬರ್‌ತಿತ್ (ಸೇರ್ (1 ಸೇರ್ 12 ಯಾಲ ಪಿಂಞ 1 ಚಮಾಚ ಮೆಂತೆ ಕೂಟಿತ್ ಬೀಚಿತ್ ಎಡ್‌ತಂಡಡ್)
2. ಪಣ್ಣಾನ 10 ಮರಬಾಳೆಪಣ್ಣ್
3. ರಸಕ್ ಚೆನ್ನ ಉಪ್ಪು
4. ಸಕ್ಕರೆ (ಬಾಳೆಪಣ್ಣ್ ಮೊದ್‌ರ ಇಲ್ಲೇಂಗಿ ದುಂಬ ಇಡಂಡು. ಇಲ್ಲೇಂದಾಚೇಂಗಿ 1 ಚಮಾಚ ಮದಿ)
5. ಯಾಲ-1

ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್ ಬಲ್ಯ ತಳಿಯತ್ ಇಟ್ಟಂಡ್ ಚಾಯಿಲ್ ನುರುಕಿ ಇಾವ್‌ಂಡಿತ್ (ಪದಪದ ಆಕಣೆಕ್) ಎಡ್‌ತವಂಡು. ತೆಂಗೆ ತೊರಂಡ್‌ನದ್, ಬರ್‌ತ ಎಳ್ಳು, ಚೆನ್ನ ಸಕ್ಕರೆ, ಯಾಲತನ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿತ್ ಬೋರೆ ತಳಿಯತ್ ಬೆಚ್ಚವಂಡು. ತಂಬುಟ್ಟ್‌ಕ್ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡ್‌ನಕಲೂ ಆಪ. ತಿಂಬಕ ನೆಯ್ಕಿ ಇಟ್ಟವಂಡು.

8. ತಳಿಯ ಪುಟ್ಟ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅಕ್ಕಿ - ಒರ್ ಕಪ್
2. ಉದ್ದ (ಬೊಳ್‌ತ ಬೇಳೆ) - $\frac{1}{4}$ ಕಪ್
3. ಮೆಂತೆ - $\frac{1}{2}$ ಚಮಾಚ
4. $\frac{1}{2}$ ಕಪ್ ತೆಂಗೆ ನೀರ್
5. 2 ಚಮಾಚ ಬೊಳ್ಳೆಕಳ್ಳು, ಇಲ್ಲೇಂಗಿ 1 ಚಮಾಚ ಸೋಡ ಪೊಡಿ.
6. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
7. ಕೂಳ್ - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದ ಪಿಂಞ ಮೆಂತೆನ 3 ಗಂಟೆ ನೇರ ಪೊದಾರುವಕ್ ಪಚ್ಚಿ ನೀರ್‌ಲ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಬಯ್ಯಂಜ ಎಡ್‌ತಿತ್ ಉದ್ದ, ಮೆಂತೆನ ನಯಿಂಜನೆ

ಕಡ್‌ಂದಂಡ್, ಪಿಂಞ ಅಕ್ಕಿ ಕೂಳ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಕಡೆಯಂಡು. ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟವಂಡು. ಕಡ್‌ಂದಿತ್ ಎಡ್‌ತ ಪಾಕಕ್ ತೆಂಗ್ ನೀರಾನ್ ಬೂಕಿತ್ ಅಳ್‌ಕಂಡು. ಸೋಡ ಪೊಡಿನ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿತ್, ಒಲೆಕೆಟ್‌ಲ್ ಮುಚ್ಚಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಪೊಲಾಕ ಒಮ್ಮ ಅಳ್‌ಕಿತ್ ತಳಿಯಕ್ ಬೂಕಿತ್ ಬೇವ್‌ಚಿಡಂಡು.

ಮೊದರ್ ಪುಟ್ಲ್ಯ ಬೋಂಡಿಕ್ 1 ಯಾಲ, $\frac{1}{2}$ ಕಪ್ ಬೆಲ್ಲ ಜೋನಿ, ಒರ್ ವಡ ತೆಂಗ್‌ನ ಚುಮ್ಮಿ ಮುರ್‌ಚಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿತ್ ತಳಿಯತ್ ಬೇವ್‌ಚಿಡಂಡು.

9. ಬೆರುಂಬುಟ್ಟ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಬೆಲ್ಲ-ಒರ್‌ಪುಡಿ ಬಣ್ಣತಾರ ದಂಡ್‌ಕಟ್ಟಿ
2. ತಂಬುಟ್ಟ್ ಪೊಡಿ -1 ಕಪ್
3. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
4. ಯಾಲ -1 ಕಾಯಿ

ಬೆಲ್ಲತಾನ್ ನೀರ್‌ಲ್ ಕೊದ್‌ಪುಚಿಟ್ಟಿತ್, ಕಲ್ಲ್ ಉಂಡೇಂಗಿ ಅರ್‌ಚಿತ್ ಎಡ್‌ತಿತ್, ರಸತಾನ್ ಆರ್‌ಚಿಡಂಡು. ಆ ರಸಕ್ ತಂಬುಟ್ಟ್ ಪೊಡಿ, ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್ ತೊಳ್‌ಜಿಯಂಡಿರಂಡು $\frac{1}{2}$ ಗಂಟೆಲ್ ಬೇವ್. ಎಳ್ಳಾ, ತೆಂಗ್ ತೊರಂಡ್‌ನದ್, ನೆಯ್ತಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಯಂಡ್ ತಿಂಗಲು.

10. ದೋಸೆ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅಕ್ಕಿ-1 ಕಪ್
2. ಉದ್ಲ್ - $\frac{1}{4}$ ಕಪ್
3. ಮೆಂತೆ - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
4. ಆರ್‌ನ (ತಳ್‌ಂಜ) ಕೂಳ್ - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್
5. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
6. ಸೋಡಾಪುಡಿ - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ

ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ಲ್, ಮೆಂತೆನ್ 3 ಗಂಟೆ ನೇರ ಪೊದಾರುವಕ್ ಇಡಂಡು. ಪೊದಾರಾನ್ ಪಿಂಞ ಚಾಯಿಲ್ ದಂಡ್ ಕುರಿ ಕತ್ತಿತ್ ಎಡ್‌ತಂಡ್, ಕೂಳ್ ಪಿಂಞ ಉಪ್ಪು ಕೂಟಿಯಂಡ್ ನೈಯಿಂಜನೆ ಕಡೆಯಂಡು. ಕಡ್‌ಂದ ಪಾಕಕ್ ಸೋಡಪುಡಿ ಇಟ್ಟಿತ್ ಚಾಯಿಲ್ ಮೇಕಿರುವಂಜಿ, ಒರ್ ತಿತ್ತ್ ಕಂಡಕ್ ನೆಯ್ತಿ ಬೂಕಿರುವಂಜಿ, ಪೊಗೆ ಬಪ್ಪಕ ಬೆರಿಯ ಕಡ್‌ಂದ ಪಾಕಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಪಾತ್ರತಾರ ಬಾಯಿ ಮುಚ್ಚಿರಂಡು. (ಪುಟ್ಲ್ಯ ಬೋಳಿವಕ್ ಇದ್ ಪಂಡೇತರ್ ಪದ್ಧತಿ) ಇನ್ನನೆ ಬೆಚ್ಚ ಪಾಕ ಒರ್ ಪತ್ತ್ ಗಂಟೆ ನೇರಕ್ ಪುಟ್ಲ್ಯ ಮಾಡುವಕ್ ತಯಾರಾಪ. ದೋಸೆ ಕಲ್ಲಕ್ ಬಾಳಿಪಟ್ಟಿರ

ಚೂರ್ಲ್ ಎಣ್ಣೆ ಮುಕ್ತಿತ್ ಉದ್ಧಿಯಂಡ್ ದೋಸೆ ಬೂಕಂಡು. ಕಲ್ಲ್ ಕಾಂಜ ಪಿಂಞ ತಿತ್ತ್ ಕಮ್ಮಿ ಮಾಡಿಯವಂಡು.

11. ನೀರ್ ದೋಸೆ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

3. 1. ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ
2. $\frac{1}{4}$ ಕಪ್ ತಳಾಂಜ ಕೂಳ್
3. $\frac{1}{2}$ ವಡೆ ತೆಂಗ್ (ಇಚ್ಚಾಲೇಂಗಿಯೂ ಆಪ)
4. ಉಪ್ಪು
5. ಯಾಲ ಮಣಿ - 2

ಅಕ್ಕಿನ ದಂಡ್ ಗಂಟೆ ನೇರ ಪೊದಾರುವಕ್ ಇಡಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜ ಕೊಡಿಲ್ ಎಳ್ದಾದನ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್ ದುಂಬ ನೈಂಜನೆ (ಕೈ ಬೆರತ್ ನುರಾಕುವಕ ತರಿ ಕೊಟ್ಟಿತ್ತಕ್ಕಕ್) ನೀರ್ ನೀರಾಯಿತ್ ಕಡ್ಂದವಂಡು. ದೋಸೆ ಕಲ್ಲ್ ಕ್ ಬೂಕ್ ಚೇಂಗಿ ಪರಿವಚ್ಚಕ್ ತಳ್ಳನೆ ಮಾಡಿಯಂಡ್ ಕಲ್ಲ್ ಕ್ ಬೂಕಿತ್, ಬೆರಿಯ ಕಲ್ಲ್ ರ ದಂಡ್ ಬರಿ ಪುಡ್ ಚಂಡ್ ಅಗಲ ಮಾಡಂಡು. ತಳ್ಳನೆ ಪದಪದ ಆಯಿತ್ ಚಾಯಿಪ್ಪು. ಕಲ್ಲ್ ಲೇ ನಾಲ್ ಮಡಕ್ ಮಡಕಿತ್ ಎಡ್ಕಂಡು.

12. ನೆರ್ಪಡೆ (ನಿರ್ಪಡೆ)

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ನೊಲಿಯ ಪಣ್ಣಾನ 10 ಬಾಳೆಪಣ್ಣ್
2. ಅಕ್ಕಿ ಪೊಡಿ - ಒರ್ಕಪ್
3. ಬಾಳೆ ಎಲಕಂಡ
4. ತಿತ್ತ್ ಗುಡ್ಡೆ (ಪುಳ್ಳಿದುಂಬ ಬೋಂಡು)
5. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ

ಬಾಳೆ ಪಣ್ಣ್ ಚಾಯಿಲ್ ಇವ್ಂಡಿಯಂಡ್ ಪಿಂಞ ಅಕ್ಕಿಪೊಡಿ ಇಟ್ಟುಂಡ್ ಕಲಕಂಡು. ಒರ್ ಅಳತೆಕೊಗಟ್ಟಿ ಆಪ. ಈ ಪಾಕತಾನ ಒಟ್ಟಿರ ಅಗಲತಾರ ಬಾಳೆ ಎಲಕಂಡತ್ ಒಟ್ಟಿ ತಟ್ಟುಂಡು. ತಟ್ಟಿತ್ ಆನ ಪಿಂಞ ಒಟ್ಟಿರ ಕೊಡಿಬರಿಕೂ ಒರ್ ಬಾಳೆ ಎಲಕಂಡ ಪತ್ ಚಿಟ್ಟಿತ್, ತಿತ್ತ್ ಗುಡ್ಡೆರ ಪುಳ್ಳಿ ನೀಕಿತ್, ಕಂಡ ಮಾಂದಿತ್, ಎಲಕಂಡತೋಡೆ ತಿತ್ತ್ ಲ್ ಬೆಕ್ಕುಂಡು. ಅದಾಂಡ ಮೇಲೆಯೂ ಕಂಡ ಪಿಂಞ ಬಿಸಿ ಬೂದಿ ಮುಚ್ಚಿರಂಡು (ಬೂದಿ ಇಲ್ಲತೆ ಬೋರಿ ಕಂಡ ಆನಕ ಎಲಕಂಡ ಕರ್ಂಜಿ ಪೋಪ). ಒಳ್ ಲ್ ಚಾಯಿಲ್ ಬೇವ್ಲೆ. ಬಾಳೆ ಎಲಕಂಡ ಕರಿವಕ ನೆರ್ಪಡೆ (ನಿರ್ಪಡೆ) ತಯಾರ್.

13. ಓಡ್ ಪುಟ್ಟ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಅಕ್ಕಿ - 1 ಕಪ್
2. ಕೂಳು - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್
3. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಚ
4. ಧೂಪಕಟ್ಟಿ (ಬಂದ) - 1 ಪುಡಿ ಬಣ್ಣತರ

ಅಕ್ಕಿನ 1 ಗಂಟೆ ನೇರ ಪೊದಾರುವಕ್ ಇಡಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜಿ ಅಕ್ಕಿ, ಕೂಳು, ಉಪ್ಪುನ ಚಾಯಿಲ್ ಕಡ್‌ಂದಿತ್ ಎಡ್‌ತವಂಡು. ಮಣ್ಣಾರ ಓಡ್‌ನ ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಚೆನ್ನಂಗೇ ತಿತ್ ಕೂಟಿಯವಂಡು. ಓಡ್‌ಕ್ ಧೂಪ ಕಟ್ಟಿ (ಬಂದ) ಉದ್ದಂಡು. (ಚಾಯಿಲ್ ಪೊಗೆ ಎದ್ದತೇಂಗಿ ಓಡ್ ಕಾಂಜಿತ್) ಉದ್ದಾನನಕೆ ಕಡ್‌ಂದಾನ ಕೈಕಣಲ್ ಬೂಕಿತ್ ಅಗಲ ಮಾಡಿತ್ (ಪರಾಟಿತ್) ಮುಚ್ಚಂಡು. ಪುಟ್ಟ್ ಬೇವಕ ಓಡ್‌ಂಜ ತಾನಾಯಿತೇ ಬುಟ್ಟಿಂಡ್ ಬಪ್ಪ.

14. ಮೊದ್‌ರ ದೋಸೆ (ಪೊರ್ ಕೊಡಿ ಬೀರ್‌ರ)

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಪೊರ್‌ಕೊಡಿ ಬಳ್ಳಿರ ಆರ್ ಕಂಡೆ (ಕಾಡಲ್ ಪೊರ್‌ಕೊಡಿ ಬಳ್ಳೀಂದ್ ಒರ್ ಮುಳ್ಳು ಬಳ್ಳಿ; ಇದ್‌ಂಡ ಎಲೆ ಒಯ್ಯಿರನಕೆ ಚೆರಿಯದ್. ಮಂಗಲ ಮನೆಲ್ ತೋರಣಕ್ ಈ ಬಳ್ಳಿನ ಕೆಟ್ಟಿತಿಪ್ಪ)
2. ಅಕ್ಕಿ - 4 ಕಪ್
3. ಕೂಳು - 1 ಕಪ್
4. ಉದ್ದ - 1 ಕಪ್
5. ಮೆಂತೆ - 1 ಚಮಚ
6. ಉಪ್ಪು - 12 ಪರ (ಕಲ್ಲ)

ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದ, ಮೆಂತೆನ ಪೊದಾರುವಕ್ 10 ಗಂಟೆರಚ್ಚಕ್ ನೇರ ಇಡಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜ ಕೂಳು, ಉಪ್ಪು ಪಿಂಞ ಪೊರ್‌ಕೊಡಿ ಕಂಡೆ ಕೂಟಿಯಂಡ್ (ಕಡಿವಕ ಕ್‌ಟ್ವ ನಾರ್‌ನ ಎಡ್‌ತಾರಂಡು) ಚಾಯಿಲ್ ಕಡ್‌ಂದಿತ್, ಕುಡ್‌ಕೆಕ್ ಎಡ್‌ತವಂಡು. ಕಡ್‌ಂದ ಪಾಕತರ ಮೇಲೆ ಅಂಗೈ ಅಗಲತರ ಬಾಳೆ ಎಲಕಂಡ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ನಾಲ್ ತಿತ್‌ಕಂಡ ಇಡಂಡು. ಆ ಕಂಡಕ್ ನಲ್ಲಣ್ಣೆ, ದಂಡ್ ತುಳಿ ಬೂಕನಕ ಪೊಗೆ ಏವ. ಪೊಗೆ ಪೊರಮೆ ಪೋಕತನಕೆ ಬಾಟಿತ್ ಬೆಚ್ಚಂಡ ಬಾಳೆ ಎಲಕಂಡ ಪಿಂಞ ಚೇಲೆ ಮುಂಡ್‌ನ ಕೂಟಿತ್ ಭದ್ರ ಮಾಡಿತ್, ಕುಡಿಕೆರ

ಬಾಯಿಪೊದಿ ಕೆಟ್ಟಿರಂಡು. (ಇದಾಂಗ್ ದೋಸೆ ಪೊಯಿಪಂದೆಣ್ಣವ). ಪೊಲಾಕ ಕಲ್ಲಕ್ ಮಾಮೂಲ್ ದೋಸೆ ಬೂಕುವನೆಕೆ ಬೂಕಂಡು. ಕಾರ್‌ಮೊದಾರ, ತಿಂಬಕ ರಸ.

15. ಅಡಿಕೆ ಪುಟ್ಟ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಒರ್ ಕಪ್ - ಪಚ್ಚೆ ಅಕ್ಕಿ ಬರ್‌ತದ್ (ಪುಕ್ಕಲಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲ), ಮಂತೆ ಒರ್ ಚಮಾಚಿ, ಯಾಲ 1 ಚಮಾಚಿ, ಎಲ್ಲಾ ಬರ್‌ತಿತ್ ಪೊಡಿ ಮಾಡ್‌ನದ್.
2. ಬೆಲ್ಲ ಪಾನಕ - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್
3. 1 ಚಮಾಚಿ ನೆಯ್ತಿ

ಪಾನಕಕ್ ಪೊಡಿ ಇಟ್ಟಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಬಿಸಿ ಇಪ್ಪಕಲೇ ಅಂಗೈಕ್ ನೆಯ್ತಿ ಇಟ್ಟುಂಡ್ ಅಡಿಕೆರ ಬಣ್ಣ ಉರ್‌ಟಿತ್, ಒರ್‌ಗಂಜಿಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಸೇಕಲತಾರ ಒಳ್‌ಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಪುಕ್ಕಂಡು. ತಿಂಬಕ ತೆಗೆ ತೊರಿ ಇಟ್ಟುಂಡ್ ತಿಂಗಲು. ಗಟ್ಟಿ ಆಯಿರ್‌ತೇಂಗಿ ಓಡ್‌ಲ್ ನೆಯ್ತಿ ಇಟ್ಟಿತ್ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿತ್ ತಿಂಗಲು. (ಪುತ್ತರಿಲ್ ಮನೆ ಪಾಡುವಕ್ ಬಪ್ಪಕ ಕೊಡ್‌ಪದ್).

VIII. ಬೆಲ್ಲತ್ ನೀರ್

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಬೆಲ್ಲ - $\frac{1}{4}$ ಕೆ.ಜಿ.
2. ತೆಂಗೆ - 1 ಕಪ್ (ತೊರಂಡ್‌ನದ್)
3. ಉಪ್ಪು - 2 ಪರ
4. ಯಾಲ - 1

ಮೂಂದ್ ಕಪ್ ಕೊದಿಪ ನೀರ್‌ಕ್ ಬೆಲ್ಲ ಇಟ್ಟಿತ್ ಕರುವದು, ಅರ್‌ಚಿತ್, ಕಲ್ಲ ಎಡ್‌ತಿತ್, ಪುನಃ 1 ಕಪ್ ಆಕಣೆಕ್ ಬತ್‌ಚಿಟ್ಟಿತ್, ಅದಾಂಗ್ ತೆಂಗಿ, ಯಾಲ, ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್, 5 ನಿಮಿಷ ಚೆರಿಯ ತಿತ್ತಲ್ ಕೊದ್‌ಪ್‌ಚಿಡಂಡು.

- | | | |
|------------------|---|--------------|
| 1. ಮದ್‌ಪುಟ್ಟಾ | + | ಬೆಲ್ಲತ್ ನೀರ್ |
| 2. ನೂಪುಟ್ಟಾ | + | ಬೆಲ್ಲತ್ ನೀರ್ |
| 3. ನೀರ್ ದೋಸೆ | + | ಬೆಲ್ಲತ್ ನೀರ್ |
| 4. ಪುತ್ತರಿ ಕಳಂಜಿ | + | ಬೆಲ್ಲತ್ ನೀರ್ |

ಇನ್ನನೆ ಸುಮಾರ್ ತಿಂಡಿಕ್ ಬೆಲ್ಲತ್ ನೀರ್ ಪೆರ್ತ್ ಚೋದ್.

IX. ಕಠಿ

1. ಪಂದಿಕಠಿ
2. ಬೈಂಬಳೆ ಕಠಿ
3. ಬಾಳೆಕಾಂಬು ಕಠಿ
4. ಪನೆಕಂಡೆ ಕಠಿ
5. ಕೇಂಬ್ ಕಠಿ
6. ಆಳ್ಕುಮ್ ಕಠಿ
7. ಮುದಾರೆ ಕಣ್ಣೆ
8. ಮಳುಕಣ್ಣೆ (ರಸಂ)
8. ಚಕ್ಕೆ ಕುರುಕಠಿ
10. ಒಣ್ಣಾಕ್ ಯರ್ಚಿ ಬರಾತದ್
11. ಬಾಳೆ ಬರಾತದ್

1. ಪಂದಿಕಠಿ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಪಂದಿಯರ್ಚಿ - 1 ಕೆ.ಬಿ.
2. ಉಪ್ಪು - 1 ಚಮಾಚ
3. ಮಳುಪೊಡಿ - 6 ಚಮಾಚ
4. ಮಂಜಪೊಡಿ - 4 ಚಮಾಚ
5. ಪುಳಿ ನೀರ್ - 5 ಚಮಾಚ
6. ಜೀರಿಗೆ - 2 ಚಮಾಚ
7. ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ - 2 ಚಳೆ
8. ಪಚ್ಚೆ ಸಂಬಾರ ಪೊಡಿ - 5 ಚಮಾಚ
9. ಚೆರಿಯ ಈರುಳ್ಳಿ-10
10. ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪು-10
11. ಶುಂಠಿ - ದಂಡ್ ಬೆರತಾರಚ್ಚಕ್
12. ಪಚ್ಚೆಮಳು-4
13. ಲವಂಗ -8
14. ಪಚ್ಚೆ-5 ಚೂರ್
15. ನೀರ್ - 6 ಕಪ್

ಪಂದಿಯರ್ಚಿನ ದಂಡ್ಕುರಿ ನೀರ್ಲಾ ಚಾಯಿಲ್ ಕತ್ತಿಯವಂಡು. ಪುಂಡಿತ್, ನೀರ್ತೇರ ಎಡ್ಕಂಡು. ಉಪ್ಪು, ಮಳು, ಮಂಜ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಮೇಕಿತ್, 10 ನಿಮಿಷ ಬೆಕ್ಕಂಡು. (ದಂಬ ನೇರ ಬೆಚ್ಚಕ ನಲ್ಲದ್). ಒರ್ ಗಂಜಿಲ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ತಿತ್ತ್ವೆರ್ತ್ ಕಮ್ಮಿ ಮಾಡಿಯಂಡ್, ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಯರ್ಚಿರ ನೀರ್ಲಾ ಆತಂಡು (ಚಟ್ಟಿರ ದಂಡ್ ಬರಿ ಪುಡ್ಚಂಡ್ ಯರ್ಚಿನ ಅಡಿ ಪತ್ತನಕೆ

ಅಳಾಕಿಯಂಡಿರಂಡು.) ನೀರ್ ಬತ್ತಿತ್, ಯರ್ಚಿಲ್ ನೆಯ್ತಿ ಬಪ್ಪಕ್ ಶುರು ಆನ ಪಿಂಞ ನೀರ್ನ ಒರ್ ಬರಿಯ ಬೂಕಿತ್ ಮುಚ್ಚಂಡು. ಕೊದಿಪಕ ಪಚ್ಚೆಮಳು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ (ಬರ್ತದ್) ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪ್ ಇದೆನೆಲ್ಲಾ ಚೆರಂಜನೆ ಮುರ್ಚಿತ್, ಇಡ್ಚಿರುವಂಚಿ, ಲವಂಗ, ಪಚ್ಚೆನ ಕೂಟಿತ್, ಕೊದಿಪ ಕರಿಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್-ಚಾಯಿಲ್ ಅಳಾಕಿತ್ ಮುಚ್ಚಿರಂಡು. ನೀರ್ ಬತ್ತಿತ್, ಯರ್ಚಿಂಜ ನೀರ್ ಕಮ್ಮಿ ಆಪಕ, ಸಂಬಾರ ಪೊಡಿನ್ ಕರ್ತಿತೆ ಮಸಿರ ರಂಗ್ ಬರಣೆಕ್ ಓಡ್ಲಾ ಬರ್ತಂಡ್, ಕರಿಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಅಳಾಕಿತ್ ಮುಚ್ಚಂಡು. ಯರ್ಚಿ ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಪುಳಿ ನೀರ್ ಬೂಕಿತ್, ಅಳಾಕಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಬತ್ತಿಚಿಟ್ಟಿತ್, ಉಳಾಪಂಡು.

2. ಬೈಂಬಳೆ ಕರಿ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಬೈಂಬಳೆ ಕೋಂಞನದ್ -1 ಕಪ್ (ಕೋಂಞಿತ್ ನೀರ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಪಿತ್ಯಾಂದ್ ಆ ನೀರ್ನ ಕತ್ತಿತ್, ಚೆಲ್ಲಿರುವಂಚಿ, ಬೋರೆ ನೀರ್ ಬೂಕಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಆಂಡ ಪಿತ್ಯಾಂದ್ ನೀರ್ ಪುಳಿ ಬಂದಿತಿಪ್ಪ. ಆ ನೀರ್ಲೇ ಬೇವ್ಚಿಡಂಡು)
2. ಕಡು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
3. ಎಣ್ಣೆ-2 ಚಮಾಚ
4. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
5. ಈರುಳ್ಳಿ - 2
6. ಪಚ್ಚೆ, ಅಲ್ಲೇಂಗಿ ಚೋಂದಮಳು - 2
7. ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪ್ - 4
8. ಜೀರಿಗೆ - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ
9. ಸಂಬಾರ ಪೊಡಿ- $\frac{1}{2}$ ಚಮಾಚ
10. ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ-2
11. ತೆಂಗೆ - ಅರೆವಡೆ

ತೆಂಗೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಸಂಬಾರಪೊಡಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿನ ಚಾಯಿಲ್ ಕಡ್ಂದಿತ್, ಮಸಾಲೆ ಮಾಡಿತ್ ಬೆಚ್ಚವಂಡು. ಬೈಂಬಳೆ ಚಾಯಿಲ್ ಕೊದಿ ಬಂದ ಪಿಂಞ ಅದ್ಂಡ ಮೇಲೆ ಬಪ್ಪ ಬೊಳಾತ ನೊರೆನ ಕೋತಿತ್ ಎಡ್ತಾರಂಡು. ಉಪ್ಪು, ಮಳು, ಮಂಜ ಇಟ್ಟಿತ್ ಬೇವ್ಚಿಡಂಡು. ಚಾಯಿಲ್ ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಒರ್ ಚೆಟ್ಟಿಲ್ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯುವಕ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಮಳು, ಕಡು, ತೊಪ್ಪ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಮಸಾಲೆನ್ ಅಗ್ರಣೆಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ತಿರಕಂಡು. ಮಸಾಲೆರ ನೀರ್ ಬತ್ತಿನ ಪಿಂಞ ಬೈಂಬಳೆ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಪತ್ತ್ ನಿಮಿಷ ತಿರಕಿ ಯಂಡಿರಂಡು. (ಕಣ್ಣೆ ಬೋಂಡಿಕೆ ಬೈಂಬಳೆ ಬೇವ್ಚಿಟ್ಟಿ ನೀರೋಡೆ ಅಗ್ರಣೆಕ್ ಇಡಂಡು.)

3. ಬಾಳೆ ಕಾಂಬು ಕಠಿ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಬಾಳೆ ಕಾಂಬು (ದಂಡ್) (ಕೊಲೆ ಬೊಳಂದಿತ್ ಕೆತ್ತಿತ್ ಚಾಡ್‌ನ ಬಾಳೆಗಂಬ್‌ಕಿಂಜಿ ಕೊಲೆ ದಾಟ್‌ನನೆಕೆ ಗಾಳಿಕ್ ಬುದ್ಧಿತ್ ಪಾಳಾಪನ್ನತ್ ಬಾಳೆಗಂದ್ ಒಡ್‌ತಿತ್ ಕಾಂಬು ಎಡ್‌ತವಂದು) - 1 ಕಪ್
2. ಉಪ್ಪು - $\frac{1}{4}$ ಚಮ್‌ಚ
3. ಮಳುಪೊಡಿ - 1 ಚಮ್‌ಚ
4. ಮಂಜಪೊಡಿ - $\frac{1}{4}$ ಚಮ್‌ಚ
5. ಮಸಾಲೆ- ಅರೆಕಪ್ (ತೆಂಗಿ, ಸಂಬಾರ, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೂಟಿತ್ ಕಡ್‌ಂದದ್).

ಕಾಂಬುನ ತಳ್ಳನೆ ಉರ್‌ಟ್ ಉರ್‌ಟಾಯಿತ್ ಮುರಿಕಂಡು. ಮುರಿಪಕ ಅದ್‌ಂದ ನಾರ್‌ನ ಬೆರಕ್ ಸುತ್ತಿತ್ ಎಡ್‌ತವಂಡು. ಆ ಉರ್‌ಟಾನ ಪುನಃ ಚೆರ್‌ಂಬನೆ ಮುರಿಕಂಡು. ಅಕ್ಕಲೂ ಕ್‌ಟ್‌ನ ನಾರ್‌ನ ಎಡ್‌ಕಂಡು. ಒಲೆಲ್ ಬೇವಕಲೂ ಒರ್ ಕೋಲ್‌ಕಡ್ಡಿಲ್ ಸುತ್ತಿತ್ ನಾರ್ ಎಡ್‌ಕಂಡು. ಕಾಂಬುರ ಕೂಟ್‌ಕ್ ಮೊಳೆ ಮುದುರೆ ಇಟ್ಟಿತ್, ಮಾಮೂಲ್ ಕರಿ ಮಾಡುವನೆಕೆ ಮಾಡಂಡು. ಇದ್ ಕೆಲತರ್ ಕಾಯಿಲಕ್ ಮದ್ಲೂ ಅಕ್ಕು.

4. ಪನೆಕಂಡೆ ಕಠಿ

ಸುಮಾರ್ ದಂಡಾಳ್ ಎತ್ತರತರ್ ಪನೆ ಗಿಡತನ ಕೆತ್ತಿ ಒಡ್‌ತಿತ್ ನೋಟ್‌ನಕ ಒಳ್‌ಲ್ ತಿರ್ ಇಪ್ಪ. ತಿಂಬಕ ರಸ. ತಿರ್‌ರ ಬುಡತ್ ಬೊಳಾತ ಕಂಡೆ ಇಪ್ಪ. ಇಗುಂಡಿತ್ ನೋಟಿತ್ ಪೀಚೆ ಉಳ್ಳಾನ ಚೆರ್‌ಂಬನೆ ಮುರ್‌ಚವಂಡು. ಚೆಟ್ತ್ ಕುರು, ಇಲ್ಲೇಂಗಿ, ಮುದುರೆ ಇಟ್ಟಿತ್ ಮಾಮೂಲ್ ಕರಿ ಮಾಡುವನೆಕೆ ಮಾಡ್‌ನಕ ನಲ್ಲ ರಸ ಪಿಂಞ ಅಬೀರ್ಣ, ಕರ್‌ಲ್ ಪುಣ್ಣ್, ಕೈ ವಿಷಕ್ಕೆಲ್ಲ ಇದ್ ನಲ್ಲ ಮದ್.

5. ಕೇಂಬ್ ಕಠಿ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಕೇಂಬ್-4 ತಾಳ್ (ತಂಡ್) (ಕೇಂಬ್ ಪೂವ್ ದಾಟುವಕ್ ಮಿಂಞಲೇ ಕರಿಕ್ ನಲ್ಲದ್. ಪೂವ್ ದಾಟ್‌ನ ಕೇಂಬ್ ಕಡಿಪ).
2. ಉರಿ ಮಳು - 10

3. ಮೊಳೆ ಮುದುರೆ - $1/2$ ಕಪ್ (ಮುದುರೆ ಇಲ್ಲತಯೂ ಮಾಡಲು)
4. ಈರುಳ್ಳಿ-2
5. ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ - 5 ಚಳೆ
6. ಚೋರಂಗ -2
7. ಜೀರಿಗೆ - 1 ಚಮಾಚ
8. ಕಡು, ಚೋಂದಮಳು, ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪಾ.

ಕೇಂಬರ್ ನಾರ್ ಎಡ್ತಿತ್, ಚೆರಾಂಬನ ಮುರಿಕಂಡು. ಮುದುರೆ ಪಿಂಞ ಕೇಂಬನ ಚಾಯಿಲ್ ಬೇವ್ಚಿಟ್ಟವಂಡು. ಅದಾಂಗ್ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಮಳು ಅರಾತಿತ್ ಕೂಟಂಡು. ಚಾಯಿಲ್ ಕೊದಿಚ ಪಿಂಞ 4 ಟೀ ಚಮಾಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯುವಕ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಕಡು, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಚೋಂದಮಳು, ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪಾರ ಅಗ್ರಣೆ ಮಾಡಿತ್, ಕರಿಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, 3 ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿತ್, ಉಳ್ಳಪಂಡು. ಕರಿ ಬೆಂಬ ಪಿಂಞ ಚೋರಂಗೆ ಪುಳಿ ಕೂಟುವಕ್ ಮರವಕಾಗ.

6. ಆಳ್ಕುಮ್ಚಾಕರಿ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಕುಮ್ಚಾ - 1 ಕಪ್ (ಮೇಲೆ ಇಪ್ಪ ಕರಾತ ತೋಲ್ ಎಡ್ತಾರೊಂಡು)
2. ತೆಂಗ - $1/2$ ವಡೆ
3. ಪುಳಿ ನೀರ್-5 ತುಳಿ
4. ಉಪ್ಪು - ದಂಡಕಲ್ಲಾ
5. ಜೀರಿಗೆ - $1/4$ ಚಮಾಚ
6. ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ - 2 ಚಳೆ
7. ಸಂಬಾರ ಪೊಡಿ - 1 ಚಮಾಚ
8. ಮಳು ಪೊಡಿ - $1/4$ ಚಮಾಚ
9. ಮಂಜ ಪೊಡಿ - $1/4$ ಚಮಾಚ
10. ಕರಿ ತೊಪ್ಪಾ - 4
11. ಎಣ್ಣೆ - 2 ಚಮಾಚ

ಕುಮ್ಚಾನ ಕತ್ತಿತ್, ಪುಂಡಿತ್ ಎಡ್ತಂಡ್, ಉಪ್ಪು, ಮಳು, ಮಂಜ, ಪುಳಿ ಮೇಕಿತ ಬೆಚ್ಚವಂಡು. ತೆಂಗ, ಜೀರಿಗೆ, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಸಂಬಾರ ಕಡ್ಂಡಿತ್ ಮಸಾಲೆ ಮಾಡಿಯವಂಡು. ಎಣ್ಣೆ ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಕಾಂಜ ಪಿಂಞ ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪಾ, ಕಡು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಪಚ್ಚೆಮಳು ಇಟ್ಟಿತ್ ಬರಾಕಂಡು. ಈರುಳ್ಳಿ ಚೋಪು ರಂಗಾಕ್ ಬಪ್ಪಕ ಮಸಾಲೆನ್ ಇಟ್ಟಿತ್ ಚಾಯಿಲ್ ನೀರೆಲ್ಲ ಬತ್ತಿತ್ ಪೊಡಿಪೊಡಿ ಆಕಣೆಕ್ ಬರಾಕಂಡು. ಮೇಕಿತ, ಬೆಚ್ಚಂಡ ಕುಮ್ಚಾನ ಮಸಾಲೆರ ಕೂಡ ಇಟ್ಟಂಡ್ 10 ನಿಮಿಷ ಅಳಾಕಿತ್, ಚೆನ್ನಂಗೇ ನೀರ್ ಬೂಕಿತ್ ಕೊದಾಪ್ಚಿಡಂಡು. ಬೆಂಜಿತ್ ಚೆನ್ನ ಗಟ್ಟಿ ಆನ ಪಿಂಞ ರಸ ನೋಟಿತ್ ಉಳ್ಳಪಂಡು.

7. ಮುದುರೆ ಕಣ್ಣಿ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. ಮುದುರೆ- ಒರ್ ಕೆ.ಜಿ. | 2. ರಸಕ್ ಬೋಂಡಿಯ ಉಪ್ಪು |
| 3. ಮುರಾಚ ಈರುಳ್ಳಿ - 1 ಕಪ್ | 4. ಬೋಳ್ಳುಳ್ಳಿ - 12 ಚಳೆ |
| 5. ನಲ್ಲಮಳು -2 ಬಲ್ಯ ಚಮಾಚ | 6. ಚೋಂದಮಳು - 8 |
| 7. ಜೀರಿಗೆ - 2 ಚಮಾಚ | 8. ಮೆಂತ - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ |
| 9. ಎಣ್ಣೆ - $\frac{1}{2}$ ಕಪ್ | 10. ಪುಳಿಂಜೆ - ಒರ್ ಪುಡಿ ಬಣ್ಣ |
| 11. ಕಡು - $\frac{1}{2}$ ಚಮಾಚ | |

ನಲ್ಲಮಳು, ಚೋಂದಮಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತನೆಲ್ಲಾ ಎಣ್ಣೆಲ್ ಬರಾತಿತ್ ಎಡ್ತಂಡ್, ಅದಾಂಡ ಕೂಟ್ಕ್ ಈರುಳ್ಳಿ ಪಿಂಞ ಬೋಳ್ಳುಳ್ಳಿನ ಕೂಟಿಯಂಡ್ ಕಡ್ಂದವಂಡು. ಮುದುರೆನ ಚಾಯಿಲೆ ಪ್ರಶರ್ ಕುಕ್ಕರಾಲ್ ಬೇವ್ಚಿಟ್ಟಿತ್ ರಸ ಎಡ್ತವಂಡು. ಪುಳಿಂಜೆನ ಮುದುರೆ ಬೇವ್ಚಿಟ್ಟಿ ನೀರಾಲೆ ಪೊದುರುವಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಪುಂಡಿತ್ ರಸ ಎಡ್ತವಂಡು. ಒರ್ ಚಟ್ಟಿನ ಒಲೆಲ್ ಬೆಚ್ಚಿತ್, ಎಣ್ಣೆ ಬೂಕಿತ್, ಕಡು, ಚೋಂದಮಳು, ಈರುಳ್ಳಿ ಇಟ್ಟಿತ್, ಬೆಂಜದು ಮುದುರೆರಸ ಬೂಕಿತ್, ಒರ್ ಚೂರ್ ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಇಟ್ಟಿತ್, ದುಂಬ ಗಟ್ಟಿ ಆಗತನೆಕೆ ಯದತ್ ಬತ್ತಾಚಿಡಂಡು.

8. ಮುಳುಕಣ್ಣಿ (ರಸಂ)

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. ನೀರ್ - 1 ಲೀಟರ್ | |
| 2. ಟೋಮೆಟೋ- ಚಾಯಿಲ್ ಪಣ್ಣಾನದ್ | |
| 3. ಉಪ್ಪು- ರಸಕ್ ಬೋಂಡಿಯದ್ | 4. ನಲ್ಲಮಳು- ಒರ್ ಚಮಾಚ |
| 5. ಜೀರಿಗೆ - 1 ಚಮಾಚ | 6. ಶುಂಠಿ - ಒರ್ ಚಮಾಚ |
| 7. ಈರುಳ್ಳಿ- ಒಂದ್ | 8. ಬೋಳ್ಳುಳ್ಳಿ - 6 ಚಳೆ |
| 9. ಪುಳಿಂಜೆ-ಚಿರಿಯ ಚೋರಂಗೇರ ಬಣ್ಣ | 10. ಚೋಂದಮಳು-3 |
| 11. ಕೋಡನಾರಿ ತೊಪ್ಪು 4 | 12. ಕಡು - $\frac{1}{4}$ ಚಮಾಚ |

ಪುಳಿಂಜೆನ ನೀರ್ಲ್ ಚಾಯಿಲ್ ಕಲ್ಕಿತ್, ತೊಪ್ಪೆನ ಪುಂಡಿತ್ ಚಾಡಿರಂಡು. ಪುನಃ ಟೋಮೆಟೋನ ಅದೇ ನೀರ್ಲ್ ಚಾಯಿತ್ ಇಾವುಂಡಿತ್, ಕುರು ಪಿಂಞ ತೋಲಾನ ಪುಂಡಿತ್ ಎಡ್ತಿತ್ ರಸತನ ಬೆಚ್ಚವಂಡು. ನೀರ್ಕ್ ಉಪ್ಪು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಂಡು. ನಲ್ಲಮಳು ಪಿಂಞ ಜೀರಿಗೆನ ಓಡ್ಲ್ ಬರಾತಿತ್, ಇಡ್ಚಿತ್,

ಒರ್ ಮಾದರಿ ಪೊಡಿ ಮಾಡಿತ್ ಬೆಚ್ಚವಂಡು. ಬಾಕಿ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್‌ನ ಚುಮ್ಮಿ ಚೂರ್ ಮಾಡಿತ್, ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯುವಕ ಇಟ್ಟಿತ್ ಬರ್‌ಕಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜಿ ನಲ್ಲಮಳು, ಜೀರಿಗೆರ ಈ ಪೊಡಿನ ಈ ಅಗ್ರಣೆಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಒಮ್ಮೆ ಅಳಾಕಿತ್, ಕೂಡೆನ್ನೆ ತಯಾರ್ ಮಾಡಿತ್ ಬೆಚ್ಚಿತುಳ್ಳ ರಸತಾನ ಬೂಕಿತ್ ಮುಚ್ಚಂಡು. 5 ನಿಮಿಷ ಕೊದ್‌ಚಿ ಪಿಂಞ ಉಳಾಪಿತ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು.

9. ಚಕ್ಕೆ ಕುರು ಕರಿ

ಬೋಂಡಿಯಾನ ಸಾಮಾನ್

1. ಚಕ್ಕೆ ಕುರು - 1 ಕಪ್ (ಪುಕ್ಕಿತ್ ತೋಲ್ ಎಡ್‌ತದ್)
2. ಉಪ್ಪು - ರಸಕ್ ಬೋಂಡಿಯದ್
3. ಮಳು - 1 ಚಮ್‌ಚ
4. ಮಂಜ - $\frac{1}{4}$ ಚಮ್‌ಚ
5. ಮೋದುಳಿ (ಮಾದುಳಿ) - 1 ವಡೆ
6. ಕರಿ ತೊಪ್ಪು - 5
7. ಕಡು - $\frac{1}{4}$ ಚಮ್‌ಚ
8. ತೆಂಗಿ - ಅರೆ ವಡೆರ ಅರೆ

ತೆಂಗಿನ ಮಸಾಲೆ ಕಡೆವನೆಕೆ ಎಲ್ಲಾ ಕೂಟಿ ಕಡ್‌ಂದಿತ್ ಬೆಚ್ಚವಂಡು. ಚಕ್ಕೆ ಕುರುನ ಕೈಯಿಲ್ ನುರಾಕಿತ್, ಒರ್ ಮಾದರಿ ಪೊಡಿ ಮಾಡಿತ್, ಉಪ್ಪು, ಮಳು, ಮಂಜ ಮೇಕಿತ್, ಒಲೆಲ್ ಎಣ್ಣೆಕ್ ಕಡು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಒರ್ ಚಳೆ ಜಜ್ಜಿತ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ದಂಡ್ ಚೋಂದ ಮಳು ಮುರಾಚಿತ್ ಇಡಂಡು. ಇದ್‌ಬೆಂಜ ಪಿಂಞ ಕುರುನ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚಾಯಿಲ್ ಅಳಾಕಿತ್, ಕಣ್ಣಿ ಬೋಂಡಿಯಾನಚ್ಚಕ್ ನೀರ್ ಬೆಕ್ಕಂಡು. ಕೊದಿ ಬಂದ ಪಿಂಞ ಮಸಾಲೆ ಕೂಟಿತ್, ಚೆನ್ನೆ ನೇರ ಬುಟ್ಟಿತ್, ಮೋದುಳಿ ರಸ ಪುಂಡಿತ್ ಚಾಯಿಲ್ ಕೊದ್‌ಪಾಚಿಡಂಡು.

10. ಒಣಕ್ ಯರ್ಚಿ ಬರ್‌ತದ್

ಯರ್ಚಿ ತುಂಡ್‌ನ ನೀರ್‌ಲ್ ಚೆನ್ನೆ ನೇರ ಇಟ್ಟಿತ್, ಪೊದಾರ್‌ನ ಪಿಂಞ ಪುಡಿಕ್‌ಲ್‌ಲ್ ಜಜ್ಜಿತ್ ಕಿಂನ್ನಂಡು. ಚೆನ್ನೆ ನಲ್ಲಮಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಶುಂಠಿ, ಪಚ್ಚೆಮಳು ಅಳತೆಕ್ ಸೆರಿಯಾಯಿತ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಅರ್‌ತಂಡ್, ಮುರ್ಚಿತ್ ಮೇಕಿಯವಂಡು. ಎಣ್ಣೆಕ್ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಅಗ್ರಣೆ ಇಟ್ಟಿತ್, ಯರ್ಚಿ ಮೇಕನಾನ ಇಟ್ಟಿತ್ ಚಾಯಿಲ್ ಅಳಾಕಂಡು. ಅಲ್ಲಿಂಜಿ ಚೆನ್ನೆ ನೀರ್ ಬೂಕಿತ್ ಚಾಯಿಲ್ ಬೇವ್‌ಚಿಡಂಡು.

11. ಬಾಳೆ ಬರ್‌ತದ್

ಕರಿಬಾಳೆನ ಮೇಲೆ ತೋಲ್ ಕೀಚಿತ್ ಎಡ್‌ತುರುವಂಜಿ, ತಳ್ಳನೆ ಮುರ್‌ಚವಂಡು. ನಲ್ಲಮಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಬೊಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿನ ಚಾಯಿಲ್ ಅರ್‌ತಿತ್ ಬಾಳೆಕ್ ಮೇಕಿರುವಂಜಿ, ಅಗ್ರಣೆಕ್ ಇಟ್ಟಿತ್, ಚೆನ್ನಂಗೇ ನೀರ್ ಬೂಕಿತ್ ಬತ್ತ ಬತ್ತ ಬೇವ್‌ಚಿಡಂಡು. ನೀರ್ ಬತ್ತನ ಪಿಂಞ ಉಳ್‌ಪಂಡು.

X. ಪುಟ್ಟ್ ಪಿಂಜ ಕೂಟ್

1. ನೂಪುಟ್ತ್ - ಕೋಳಿ ಕರಿ
2. ಪಾಪುಟ್ತ್ - ಕೋಳಿಕರಿ
3. ಕಡಂಬುಟ್ತ್ - ಪಂದಿಕರಿ
4. ತಳಿಯ ಪುಟ್ತ್ - ಪಂದಿಕರಿ
5. ಬೊಣ್ಣೆ ಕಡಂಬುಟ್ತ್ - ಕೋಳಿಕರಿ
6. ಮದ್ದುಪುಟ್ತ್ - ಬೆಲ್ಲತ್ ನೀರ್
7. ಕೂವಲೆ ಪುಟ್ತ್ - ಬೊಣ್ಣೆ ನೆಯ್ಕಿ
8. ತಂಬುಟ್ತ್ - ಎಳ್ಳ, ನೆಯ್ಕಿ, ತೆಂಗೆ
9. ಬೆರಂಬುಟ್ತ್ - ಎಳ್ಳ, ನೆಯ್ಕಿ, ತೆಂಗೆ
10. ದೋಸೆ - ಕುಂಬಳ ಕರಿ
11. ನೀರ್‌ದೋಸೆ - ಬೆಲ್ಲತ್ ನೀರ್
12. ಓಡ್‌ಪುಟ್ತ್ - ಕುಮ್ಮುಕರಿ
13. ಒಟ್ಟಿ - ಪಂದಿ, ಕೋಳಿ, ಕೊರಿ, ಮೀನ್, ಇಂಡ್, ಬೈಂಬಳೆ, ಕುಂಬಳ ಎಲ್ಲಾಂಗೂ ಹೊಂದಿಯವನ್ನೆತ ರಾಜಗುಣತರ ನೀತಿ.

11. ಕೂಟ್ ಪಿಂಜ ಕೂಟ್

1. ಇಂಗಲ್ ಕೂಟ್ - ಕೂಟ್ ಕರಿ
2. ನೆಯ್ಕಿ ಕೂಟ್ - ಕೋಳಿ ಕರಿ
3. ಮೋರ್ ಕೂಟ್ - ಬರತ ಮಳು
4. ಮದ್ದು ಕೂಟ್ - ನೆಯ್ಕಿ
5. ಯರ್ಚಿ ಪಲಾವ್ - ಪುದೀನ ಪಜ್ಜಿ
6. ತರಕಾರಿ ಪಲಾವ್ - ಟೊಮೆಟೋ ಪಜ್ಜಿ
7. ಕಂಜಿಕೂಟ್ - ಬೆಲ್ಲಕಟ್ಟಿ
8. ಅಂಬಾಲಿ ಕೂಟ್ - ಕಟ್ಟಿ, ಮೋರ್, ಪಾರತ್ ಕಣ್ಣೆ.

ಕರ್ನಾಟಕ ಕೊಡವ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಮಡಿಕೇರಿ

ಅಧ್ಯಕ್ಷಿಣಿ	ಐಮುಡಿಯಂಡ ರಾಣಿ ಮಾಚಯ್ಯ	08272-224139 (ಮು) 9449334415 (ಮೊ)
ರಿಜಿಸ್ಟ್ರಾರ್	ವಿನೋದ್ ಚಂದ್ರ	08272-228449 (ಕ) 9448267068 (ಮೊ)
ಸದಸ್ಯಂಗ	ಚಿಲ್ಲ ಜಮ್ಮನ ನಾಗಮ್ಮಯ್ಯ ಸೋಮೇಶ್	08272-228076 (ಮು) 9449475632 (ಮೊ)
	ಬಾಚರಣಿಯಂಡ ರಾಣಿ ಅಪ್ಪಣ್ಣ	08276-274083 (ಮು) 9480730763 (ಮೊ)
	ಕೊರಕುಟ್ಟಿರ ಸರ ಚಂಗಪ್ಪ	08274-225985 (ಮು) 9448587973 (ಮೊ)
	ಕಾಳಚಂಡ ಎ. ಪಳಂಗಪ್ಪ	08272-233178 (ಮು) 9481469548 (ಮೊ)
	ಪೊನ್ನೀರ ಪ್ರಭು ಕಾವೇರಪ್ಪ	08274-234255 (ಮು) 9980461299 (ಮೊ)
	ಮಂಡೇಪಂಡ ಗೀತಾ ಮಂದಣ್ಣ	08274-252344 (ಮು) 08274 - 313513
	ಕುಡಿಯಡ ಕೆ. ಕರುಂಬಯ್ಯ	08272-238344 (ಮು) 9901309679 (ಮೊ)
	ವದಪಡ ಅಯ್ಯಪ್ಪ	08274-242052 (ಮು)
	ಮಡೆಯಂಡ ವಿಠಲ್ ಬೆಳ್ಳಪ್ಪ	08272-232397(ಮು) 9901254371 (ಮೊ)
	ಪಡೀಗಾರಂಡ ಎ. ಪ್ರಭುಕುಮಾರ್	08274-272257 (ಮು) 9448720716 (ಮೊ)
	ತೇಲಪಂಡ ಕವನ್ ಕಾರ್ಯಪ್ಪ	08276-282988 (ಮು) 08276-284067 (ಫ್ಯಾ) 9448325945 (ಮೊ)
	ಮಡೆಯಂಡ ಸಬಿತಾ ಕಾರ್ಯಪ್ಪ	08272-232591(ಮು) 9480290465 (ಮೊ)
ಬೀನಂಡ ಎಸ್. ಪೂಣಚ್ಚ	08274-254095 (ಮು) 9448504227 (ಮೊ)	

