പ്രകൃതി ജീവനക്കാരുടെ ഇഢ്ഢലി

നെല്ല് ഉലക്കകൊണ്ട് ഇടിച്ച് ഉമി മാത്രം കളയുക. തവിടോടുകൂടി അരി കുതിർത്ത് അരയ്ക്കുക. ഉഴുന്ന് ചേർക്കേണ്ടത്ര ആവശ്യമില്ല.

കുറച്ച് വെണ്ടക്കയും കുമ്പളങ്ങയും കൂടി (ഏതെങ്കിലും ഒന്നായാലും മതി) നന്നായി ആട്ടി അരച്ചെടുത്ത് അരി അരപ്പിൽ നന്നായി ചേർക്കുക. ഇഡ്ഡലിയെ മൃദുവാക്കുന്നതിന്, ഉഴുന്നുപരിപ്പിന് പകരമായിട്ടാണ് ഇത് ചേർക്കുന്നത്.

ഇലക്കറികളോ മറ്റുപച്ചക്കറികളോ നന്നായി അരിഞ്ഞോ ചിരകിയോ ചേർക്കുക. അത്യാവശ്യത്തിനുമാത്രം ഉപ്പും ആവാം. ഇനി നാളികേരം ചിരണ്ടിയിടുക. ഇലക്കറികളും പച്ചക്കറികളും നാളികേരവും കൂടി അരിമാവിന്റെ ഇരട്ടി വേണം. കുറച്ച് പച്ചമുളക് അരിഞ്ഞുചേർക്കുക.

എന്നിട്ട്, പുളിക്കാൻ വെയ്ക്കാതെ ആവിയിൽ പാകം ചെയ്ത് എടുക്കുക. ചട്നി കൂടാതെ തന്നെ ഇത് കഴിക്കാവുന്നതാണ്.

ചട്നി വേറെ ഉണ്ടാക്കുന്നെങ്കിൽ പിന്നെ ഇഡ്ഡലിയിൽ മുളക് ചേർക്കേണ്ടതില്ല.

കടപ്പാട്: പ്രൊഫ. ഉത്പലാക്ഷൻ