



ಶಾವಿಗೆ ಮಂಚೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಕಪ್

ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು ಇಂಚು ಉದ್ದ ಇರುವಂತೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಶಾವಿಗೆ ಎರಡು ಕಪ್

ಹಾಟ್ ಅಂಡ್ ಸ್ವೀಟ್ ಕೆಚಪ್ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನ ತುಂಡುಗಳು ಹತ್ತು/ ಎಣ್ಣೆ ಐದು ಚಮಚ

ತುರಿದ ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ

ಸಣ್ಣಗೆ ತುಂಡು ಮಾಡಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಚೂರುಗಳು ಒಂದು ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆಹಾಕಿ ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ದಪ್ಪ ಮೆಣಸಿನ ತುಂಡು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ.

ನಂತರ ಈರುಳ್ಳಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಬೆರೆಸಿ ಮತ್ತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಉಪ್ಪು, ಕೆಚಪ್, ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಹೊಂದಿಸಿ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ. ಶಾವಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಹುರಿದು ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಸವಿಯಿರಿ.



ಕಾಯಿ ಹಾಲು ಶಾವಿಗೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಶಾವಿಗೆ ಎರಡು ಕಪ್

ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಮೂರು ಕಪ್

ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಶಾವಿಗೆಯನ್ನು ಲಿಡ್ಲೆ ಮಿಕ್ಸರ್‌ನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನೊಡನೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ ಕಾಯಿಹಾಲು ತಯಾರಿಸಿ. ಶಾವಿಗೆಯೊಡನೆ ಕಾಯಿಹಾಲು ಬೆರೆಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.



ಶಾವಿಗೆ ಕೇಸರಿಬಾತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಶಾವಿಗೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡುಗಳು ಎರಡು ಚಮಚ

ಜಾಯಿಕಾಯಿ, ಲವಂಗಗಳ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ತುಪ್ಪು ಮೂರು ಚಮಚ

ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಚಿಟಿಕೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ಎತ್ತಿಡಿ. ಅದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಬೆರೆಸಿ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಶಾವಿಗೆ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಪರಿಮಳದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ. ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.

