

ಸೀಗಡಿ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪ್ರಾನ್ಸ್ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 5 ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ ಖಾರದಪುಡಿ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು



ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ ಸೀಗಡಿಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಕಲಸಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಫೈ ಪ್ರಾನ್ಸ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಮಸಾಲೆ ಕಲಸಿರುವ ಪ್ರಾನ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ ಕೊನೆಗೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



ಸೀಗಡಿ ಕಬಾಬ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪ್ರಾನ್ಸ್ ಕಾಲು ಕೆ.ಜಿ. ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ ಕೆಂಪು ಖಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ ವಿನಿಗರ್ ಒಂದು ಚಮಚ ಕೋಳಿಮೊಟ್ಟೆ ಒಂದು, ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಒಂದು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪ್ರಾನ್ಸ್‌ಗೆ ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು, ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಕೆಂಪು ಖಾರದಪುಡಿ, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ವಿನಿಗರ್, ಕೋಳಿಮೊಟ್ಟೆ, ಬೇಕೆಂದರೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ, ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಇದನ್ನು ಹಾಕಿ ಕರಿದು ಇಡಿ. ನಂತರ ಫ್ಲೇಟ್‌ಗೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟು ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಹಾಕಿ.

ಸೀಗಡಿ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪ್ರಾನ್ಸ್, ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ./ ಸೋನಾ ಮಸೂರಿ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ. ಶುಂಠಿ 2 ಇಂಚು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಉಂಡೆ/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪುದಿನಾ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 8/ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ ತಲಾ ಅರ್ಧರ್ಧ ಚಮಚ ಖಾರದಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ, ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್, ಕಾಳು ಮೆಣಸು 5-6 ಏಲಕ್ಕಿ 4, ಲವಂಗ 6, ಚಕ್ಕೆ 4 ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳು ಪಲಾವ್ ಎಲೆ ಎರಡು ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಪತ್ರ ನಾಲ್ಕು ಎಸಳು ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಸಾಂಬಾರು ಈರುಳ್ಳಿ ಹತ್ತು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮೂರು/ ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದ ಪ್ರಾನ್ಸ್‌ಗೆ ಮೊಸರು, ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆಪುಡಿ, ಗರಂಮಸಾಲೆ, 1 ಚಮಚ ಖಾರದಪುಡಿ, ಧನಿಯಾಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಪುದಿನಾ, 4 ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಸಾಂಬಾರು ಈರುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, 4 ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಜಾಯಿಕಾಯಿ, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಪತ್ರ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಸಾಂಬಾರು ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ, ಖಾರದಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವ ತನಕ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಮಸಾಲೆ ಕಲಸಿರುವ ಪ್ರಾನ್ಸ್ ಹಾಕಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗೆ ಮಾಡಿ ಮಸಾಲೆ ಮಿಕ್ಸ್ ಆಗುವಂತೆ ಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಆಮೇಲೆ ಒಂದಕ್ಕೆ ಎರಡಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ, ತೊಳೆದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ರುಚಿ ನೋಡಿ ಕಡಿಮೆಯಿದ್ದನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಒಂದು ವಿಷಲ್ ಹಾಕಿದರೆ ಬಿರಿಯಾನಿ ರೆಡಿ.

