

ನೆಲಬಸಳ ಸೊಪ್ಪಿನ ದೋಸೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನಾಲ್ಕೈದು ತಾಸು ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಅಕ್ಕಿ, ಜೀರಿಗೆ, ದನಿಯಾ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ ಉಪ್ಪು, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬೇಕಿದ್ದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ನೆಲಬಸಳ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಚಟ್ನಿಯೊಡನೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆಲಬಸಳ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
- ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ದನಿಯಾ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ನಾಲ್ಕೈದು
- ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು



ದಾಲ್ ಫೈ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಳೆಗಳು, ಒಂದು ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿನ, ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ ತುಪ್ಪು, ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಹುರಿದು ಕರಿಬೇವು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ನೆಲಬಸಳ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ಮತ್ತೆಗಾದಾಗ ಬೆಂದ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ಜೀರಿಗೆ, ದನಿಯಾಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ನಿಂಬೆರಸ ಬೆರೆಸಿದರೆ ರುಚಿಕರ ದಾಲ್ ಫೈ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಚ್ಚಿದ ನೆಲಬಸಳ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತೊಗರಿಬೇಳೆ, ಹಸಿರು ಬೇಳೆ ಅರ್ಧ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಎರಡು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ದನಿಯಾ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಶುಂಠಿ ತುರಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ನಿಂಬೆರಸ

ರುಚಿ ರುಚಿ ಬೋಂಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಿಂದ ಬಿಡುವ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಂಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನೆಲಬಸಳ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಡಲೆಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು
- ಓಂಕಾಳು, ಜೀರಿಗೆ, ದನಿಯಾ ಪುಡಿ
- ಚಟಿಕೆ ಸೋಡಾ
- ಎಣ್ಣೆ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು

