

ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಬಜ್ಜೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ತೆಳ್ಳಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ

ಅಜ್ಜ ಕಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಉಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಎಣ್ಣೆ ಆರು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಖಾರದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ 10 ನಿಮಿಷ ಇಟ್ಟು, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಬದಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಗರಿಗರಿಯಾದ ಬಜ್ಜೆ ರೆಡಿ.



ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಮಂಚೂರಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು

ಮೈದಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ

ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಸ್ವಲ್ಪ

ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಅಜ್ಜ ಕಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಹಸಿ ಮೆಣಸು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಎರಡು

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಚಮಚ

ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ನೀರುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು, ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಹಿಟ್ಟು, ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ, ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ನೀರು ಹಾಕಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಕಲಸಿಕೊಂಡು, ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಾಣಲೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕರಿದ ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹಾಕಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ, ವಿನೆಗರ್, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಚ್ಚಿ ಮತ್ತೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ/ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಹಸಿಮೆಣಸು 2 ಶುಂಠಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳು ನಾಲ್ಕು ಎಸಳು/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಗರಂ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಅರಿಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಹಿಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ/ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಎಣ್ಣೆ ಆರು ಚಮಚ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಹೋಳನ್ನು ಹಿಸುಕಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಕಲಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ, ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ಕಾದ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಿಸಿ. ಮತ್ತೆ ತೆಗೆದು ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅದ್ದಿ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ ತವಾದ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಬದಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಗರಿ ಗರಿಯಾದ ಕಟ್ಲೆಟ್ ಅನ್ನು ಸಾಸ್ ಜೊತೆ ಸವಿಯಿರಿ.