



ಪೆಪ್ಪರ್ ಮಖಾನ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಗೋಡಂಬಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ಮಖಾನ ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸುಕಾಳಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಮೇಲೆ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ, ಆರಿದ ನಂತರ ತಿನ್ನಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಖಾನ ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಮೆಣಸು ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಗೋಡಂಬಿ ಹತ್ತು
- ಉಪ್ಪು

ಮಖಾನ ಚಾಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮಖಾನವನ್ನು ಐದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಗರಿ ಗರಿಯಾದ ನಂತರ ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಸಿಹಿ ಚಟ್ನಿ ಮತ್ತು ಖಾರದ ಚಟ್ನಿ ಹಚ್ಚಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಸೇರಿಸಿ ಮೇಲೆ ಖಾರಾ ಶೇವ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಿರಿ.



ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಖಾನ ನಾಲ್ಕು ಬಟ್ಟಲು
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಚೂರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಖಾರಾ ಸೇವ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಸಿರು ಚಟ್ನಿ ಮತ್ತು ಸಿಹಿ ಚಟ್ನಿ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ನಿಂಬೆ ರಸ

