



# ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಪಕೋಡ, ಗೆಣಸಿನ ಚಿಪ್ಸ್

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಮತ್ತು ಗೆಣಸಿನಿಂದ ಹಲವು ರುಚಿಕರ ಮತ್ತು ಸುಲಭದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ ಬರಹ: ಅರ್ಚನಾ ಜಿ. ಬೊಮ್ಮಳ್ಳಿ

## ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಪಕೋಡ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ 2 ಕಪ್/ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ 1 ಕಪ್  
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಟ್ಟು/ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಇಂಚು  
ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಎಸಳು

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್/ ಹಸಿಮೆಣಸು ಮೂರು  
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಚಿಟಿಕೆ ಇಂಗು, ಲಿಂಬೆ ಅರ್ಧ ಹೋಳು  
ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಅನ್ನು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ನೀರು ಹಾಕದೆ  
ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ,  
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿತುರಿ, ಇಂಗು, ಸೇರಿಸಿ, ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು,  
ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ  
ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಎಸಳು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ  
ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಕಾದ  
ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾದ ಉಂಡೆಯಂತೆ ಬಿಟ್ಟು, ಹೊಂಬಣ್ಣ  
ಬರುವವರೆಗೆ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



## ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಗೀ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ಕಪ್/ ಪಲಾವಿನ ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡು ಒಂದು ಕಪ್/ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹತ್ತು ಎಸಳು  
ಲವಂಗ ಎರಡು

ಚಕ್ಕೆ, ಪತ್ರೈ ಸ್ವಲ್ಪ, ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು

ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಅಂಗುಲ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಒಂದು ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕಾಳು ಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಲಿಂಬೆ ಅರ್ಧ

ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ತುಪ್ಪು ಐದು ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ, ಜೀರಿಗೆ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಪತ್ರೈ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಎಲ್ಲವನ್ನೂ  
ಹುರಿದುಕೊಂಡು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಶುಂಠಿ, ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ.  
ನಂತರ ಕುಕ್ಕರಿಗೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಸ್ವೀಟ್  
ಕಾರ್ನ್, ತೊಳೆದ ಅಕ್ಕಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಾಕಿ ಒಂದೆರಡು ಸುತ್ತು ಹುರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ  
ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಪದಾರ್ಥ ಸೇರಿಸಿ, ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ, ಮತ್ತೆ ರಡು ಕಪ್ ನೀರು ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು,  
ಹುಳಿ ಬೆರೆಸಿ, ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಮೂರು ವಿಪಲ್ ಆದ ಮೇಲೆ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ.

