



ಬಟಾಣಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಉಸುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟಾಣಿ ಎರಡು ಕಪ್ / ಬೆಣ್ಣೆ 3 ಚಮಚ
ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು / ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಹಸಿಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು / ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯತಲಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು / ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯವನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಡಿ. ಕುಕ್ಕರ್ ಪ್ಯಾನ್ ಗೆ
ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು, ಈರುಳ್ಳಿ,
ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಬಟಾಣಿ ಸೇರಿಸಿ. ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಜೀರಿಗೆ,
ಮೆಂತೆ ಪುಡಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಎರಡು
ವಿಶಲ್ ಕೂಗಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ಬೆಣ್ಣೆ ಉಸುಳಿ ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿಗೆ
ಒಳ್ಳೆ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್.

ಬಟಾಣಿ ದಿಡಿರ್ ಸಾಗು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟಾಣಿ ಎರಡು ಕಪ್ / ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಕಾಲು ಕಪ್
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ / ಶುಂಠಿ ಒಂದು ತುಂಡು
ಚಕ್ಕೆ 2 ಇಂಚು / ದನಿಯ ಎರಡು ಚಮಚ
ಅರಿಶಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ / ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಚಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ದನಿಯವನ್ನು ತುಸು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಹಸಿಮೆಣಸು,
ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಅರಿಶಿನ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಕುಕ್ಕರ್
ಪ್ಯಾನ್ ಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ರುಬ್ಬಿದ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು
ಸೇರಿಸಿ ಬಟಾಣಿಯನ್ನು ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ 2 ವಿಶಲ್
ಕೂಗಿಸಿ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.



ಬಟಾಣಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ಬಾತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಟಾಣಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು / ಭಾತ್ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಚಕ್ಕೆ, ಮೊಗ್ಗು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ ಸ್ವಲ್ಪ / ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್
ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ / ಒಣ ಮೆಣಸು ಎರಡು
ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಒಂದು / ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ನೆನಿಸಿಡಿ. ಬಟಾಣಿಯನ್ನು
ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಡಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ
ಸಿಡಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಚಕ್ಕೆ, ಮೊಗ್ಗು, ಏಲಕ್ಕಿ ಲವಂಗವನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಹಾಕಿ.
ಕರಿಬೇವು, ಒಣಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟ ಬಟಾಣಿ ಮತ್ತು
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಭಾತ್ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ
ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ನೆನದ ಅವಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಕಲಸುತ್ತ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿಡಿ. (ಅವಲಕ್ಕಿ ಬದಲಿಗೆ ಅನ್ನವನ್ನೂ ಸಹ
ಸೇರಿಸಬಹುದು)

