

ಬದನೆಕಾಯಿ ತೊಟ್ಟಿನ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬದನೆಕಾಯಿ ತೊಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಹಸಿಮೆಣಸು 3, ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ

ಅರಿಶಿನ ಕಾಲು ಚಮಚ, ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ

ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ್ದು, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬದನೆ ತೊಟ್ಟನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಲು ಇಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಾಮಾನು, ಕಾಯಿತುರಿ ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದೆಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಣಿಸಿ. ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಸಾಸಿವೆ, ಸಂಡಿಗೆ ಮೆಣಸು, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚಟ ಪಟಿಸಿ ಗೊಜ್ಜಿಗೆ ಹಾಕಿದರೆ ರುಚಿಕರವಾದ ಬದನೆ ತೊಟ್ಟಿನ ಗೊಜ್ಜು ಸಿದ್ಧ.



ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದೊಣ್ಣೆಮೆಣಸು ಎರಡು/ ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸು ಎರಡು/ ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಕರಿಬೇವು 5 ಎಸಳು

ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ

ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ್ದು, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ನಂತರ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ಕಾಯಿತುರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು, ಹುರಿದ ಸಾಮಗ್ರಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿದರೆ ರುಚಿಕರ ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನ ಗೊಜ್ಜು ರೆಡಿ.

ಪಡುವಲಕಾಯಿ ತಿರುಳಿನ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪಡುವಲಕಾಯಿ ತಿರುಳು ಒಂದು ಕಪ್

ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಒಣಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು/ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ, ಕರಿಬೇವು

ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಡುವಲಕಾಯಿ ತಿರುಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಣಿಯಲು ಇಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಒಣ ಮೆಣಸು, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ಬಂದ ಪಡುವಲ ಕಾಯಿ ತಿರುಳು, ಹುರಿದ ಮಸಾಲೆ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಇಂಗು, ಸಂಡಿಗೆ ಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಸಿಡಿಸಿ, ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ.

