

ಕೋಡುಬಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಮತ್ತೆಗಾಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಎಳ್ಳು, ಇಂಗು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕೋಡುಬಳಿ ಹೊಸೆದು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
- ಎಳ್ಳು ಒಂದು ಚಮಚ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ



ಮಸಾಲ ಶಂಕರ್ ಪೋಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಬಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ನಂತರ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸಿ ಚೌಕಾಕಾರಕ್ಕೆ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಪುನಃ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಉದುರಿಸಿ ಆಯತಾಕಾರದ ಪಟ್ಟಿಯಂತೆ ಮಾಡಿ ಚಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಪಟ್ಟಿಗಳಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಚೆರೋಟಿ ರವೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಅಜವಾನ ಪುಡಿ
- ಕಸೂರಿ ಮೇಧಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಒಂದು ಚಮಚ, ಎಣ್ಣೆ, ಉಪ್ಪು

ತೀರ್ಪು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆ!

ಫ್ರೀಡಂ ಭಾರತ ದೇಶದ ಸಂ. 1 ಸರ್ವೋತ್ತಮ ಆಯ್ಕೆ

With vitamins A, D & E

100% ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ಲೈಟ್

*ಸರ್ವೋತ್ತಮ ಆಯ್ಕೆ ಎಲ್ಲಾ, ಉತ್ತಮ ಆಯ್ಕೆ ಕೇಂದ್ರದ ಪ್ರಾಥಮಿಕ (ROCP) ಕೆಳಗಿನಲ್ಲಿ ಆರ್ ಇಂಟಿಯಾ (U+R) ಮಾದರಿಗಳಿಗೆ MAT ಫೈನಲ್ 24 ರ ಅವಧಿಗೆ NIO ರಿಪ್ಟರ್ ಇಂಟರ್, ದೇಶದ ಪ್ರಕಾರ ತೆರಿಸಿ ಎಡಿಎಲ್, ಮಾತೃ ಭಾಷೆ ಇಂಡಿಯಾ ಲಿಮಿಟೆಡ್ ಕ್ಷಯವಾ ಆಸ್ತಿ ಹೊಂದಿದೆ.