



ಡೈ ಸಬ್ಜಿ; ಪನ್ನೀರ್ ಬುರ್ಜಿ

ರೊಟ್ಟಿ, ಚಪಾತಿಗಳಿಗೆ ಸಬ್ಜಿ, ಪಲ್ಯ, ಡೈ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾಂಬಿನೇಷನ್. ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ, ಪನ್ನೀರ್, ಮಶೂಮ್ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದ ರುಚಿಕರ ಸೈಡ್ ಡಿಶ್ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಎಂ.ಎಸ್. ಧರ್ಮೇಂದ್ರ, ದೊಡ್ಡಮಗ್ಗೆ

ಪನ್ನೀರ್ ಬುರ್ಜಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪನ್ನೀರ್, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು,

ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಪನ್ನೀರ್, ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಪನ್ನೀರ್ 200 ಗ್ರಾಂ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಎಣ್ಣೆ
- ಉಪ್ಪು



ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂವಿನ ಪಲ್ಯ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೇಬಿ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅದರ ನಂತರ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಕರಿಬೇವು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಸ್ಟ್ರಿಂಗ್ ಆನಿಯನ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಕೊನೆಗೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಉದುರಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಈರುಳ್ಳಿ ಹೂವು ಒಂದು ಕಟ್ಟು
- ಬೇಬಿ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಹತ್ತು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕರಿಬೇವು
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಒಂದು
- ಖಾರದ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು

