



## ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಮಸಾಲ ಪೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಸಿ ಎಳೆ ಜೋಳ ಒಂದು/ ಖಾರದಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ  
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು/ ಎಣ್ಣೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ  
ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಂದ ನಂತರ ಬಿಡಿಸಿದ ಎಳೆ ಜೋಳದ ಕಾಳು ಮತ್ತು  
ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗಶಃ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಖಾರದಪುಡಿ, ಸಣ್ಣಗೆ  
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಉದುರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಆದಿದ ನಂತರ ನಿಂಬೆ ರಸ ಬೆರೆಸಿ  
ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

## ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ವಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಜೋಳ ಒಂದು/ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 4  
ಖಾರದಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಶುಂಠಿ-ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಒಂದು ಚಮಚ  
ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ/ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ. ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ /ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು  
ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕತ್ತರಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಮತ್ತು ಜೋಳದ  
ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಪದಾರ್ಥಗಳು,  
ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್, ಶುಂಠಿ-ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ  
ಜೋಳದ ಕಾಳು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ವಡೆ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ತಟ್ಟಿ  
ನೀರಿನಂಶ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಹತ್ತಿ ಬಟ್ಟೆ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹದ  
ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.



## ಪಾಪ್‌ಕಾರ್ನ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಒಣ ಜೋಳದ ಕಾಳು ಒಂದು ಕಪ್  
ಖಾರದಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಉಪ್ಪು, ಎಣ್ಣೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಜೋಳದ ಕಾಳು, ಉಪ್ಪು,  
ಖಾರದಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಮುಚ್ಚಳ  
ಮುಚ್ಚಿ ವಿಪಲ್ ತೆಗೆದು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕುಕ್ಕರ್  
ಅನ್ನು ಅಲಗಿಸುತ್ತಾ ತಳ ಹಿಡಿಯದ ರೀತಿ ಬೇಯಿಸಿ.  
ಕಾರ್ನ್ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರಳಿ ಪುಟಪುಟನೆ ಸಿಡಿದ ಮೇಲೆ  
ತೆಗೆದು ತಿಂದರೆ ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

