

ಬೆಳಗಿನ ತಿಂಡಿಗೆ ತಾಲಿಪಟ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ಎಳೆ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಹೋಳು, ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಶುಂಠಿ- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ. ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಲು ಬೇಕಾದ ಹದಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ. ಈಗ ಒಂದು ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆ ಇಟ್ಟು ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ತವಾ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಮೇಲಿಂದ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್
- ಬೇಯಿಸಿದ ಎಳೆ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ತುಂಡು ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ



ಗುಜ್ಜಿ ಉಪ್ಪರಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಾಯಿ ತುರಿಗೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ, ಉಪ್ಪು, ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಕೊನೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ರುಚಿಯಾದ ಗುಜ್ಜಿ ಉಪ್ಪರಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ಗುಜ್ಜಿ ಹೋಳು ಎರಡು ಕಪ್
- ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ದೊಡ್ಡ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಅರಿಶಿನ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು
- ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕರಿಬೇವು



ರುಚಿಕರ ಕಟ್ಲೆಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಹೋಳು, ಅವಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಓಂಕಾಳು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸಿಹಿಗಣಸು, ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ತವಾ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ವಡೆಯ ಹಾಗೆ ತಟ್ಟಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಬೇಯುವವರೆಗೂ ಬೇಯಿಸಿ. ರುಚಿಯಾದ ಗುಜ್ಜಿ ಕಟ್ಲೆಟ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೇಯಿಸಿದ ಎಳೆಯ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಹೋಳು ಎರಡು ಕಪ್
- ಅವಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಗರಂ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಿಹಿಗಣಸು ಬೇಯಿಸಿದ್ದು ಅರ್ಧ
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಓಂಕಾಳು ಎರಡು ಚಿಟಿಕೆ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

