



## ಸೀಗಡಿ ಫೈ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೀಗಡಿಗೆ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಖಾರದಪುಡಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನಿಂಬೆಹುಳಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಕಲಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಬಾಣಲಿಯಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆ ಬೆರೆಸಿಟ್ಟಿರುವ ಪ್ರಾನ್ಸ್ ಹಾಕಿ ನೀರು ಡ್ರೈ ಆಗುವ ತನಕ ಫೈ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಧನಿಯಾ ಬೀಜ, ಜೀರಿಗೆ, ಸೋಂಪು ಕಾಳು, ಮೆಣಸು, ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಫೈ ಪ್ರಾನ್ಸ್‌ಗೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಮೊಸರು, ಶುಂಠಿಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಉಪ್ಪು, ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುವ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ, ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ. ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಫೈ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುವ ಸೀಗಡಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸೀಗಡಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕರಿಬೇವು, ಖಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಗರಂ ಮಸಾಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಧನಿಯಾ ಬೀಜ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಜೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಸೋಂಪು ಕಾಳು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹತ್ತು, ಒಣ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಎಂಟು
- ಮೊಸರು ಸ್ವಲ್ಪ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಅರಿಶಿನಪುಡಿ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು, ಉಪ್ಪು

## ಸೀಗಡಿ ವೈಟ್ ಬಿರಿಯಾನಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೀಗಡಿಗೆ ಮೂರು ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಮೊಸರು, ಸ್ವಲ್ಪ ನಿಂಬೆಹುಳಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಕಲಸಿ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಸಿ ಸೋಂಪು, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕೆ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಅನಾನಸ್ ಹೂ, ಮರಾಠಿ ಮೊಗ್ಗು ಹಾಕಿ ಫೈ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಮೆಂತೆಸೊಪ್ಪು, ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಪತ್ರೆ, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಫೈ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಮತ್ತು ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಮಾರಿನೇಟೆಡ್ ಸೀಗಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಒಂದಕ್ಕೆ ಎರಡರಷ್ಟು ನೀರು ಮತ್ತು ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕಿ, ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ.



ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಸೀಗಡಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.
- ಸೋನಾ ಮಸೂರಿ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.
- ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಒಂದು ಕಪ್
- ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಆರು
- ಮೊಸರು ಮೂರು ಚಮಚ
- ಗೋಡಂಬಿ ಹತ್ತು, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹತ್ತು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಎರಡು, ಲವಂಗ ಆರು, ಚಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕು ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳು
- ಪಲಾವ್ ಎಲೆ, ಪತ್ರೆ, ಸೋಂಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಅನಾನಸ್ ಹೂ, ಮರಾಠಿ ಮೊಗ್ಗು
- ಈರುಳ್ಳಿ ನಾಲ್ಕು, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಒಂದು
- ಎಣ್ಣೆ, ತುಪ್ಪ, ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು