



ಅಪ್ಪೆಹುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕರಮಾದಲ ಕಾಯಿ 3/ ನೀರು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್
ಹಸಿ ಮೆಣಸು ಒಂದು/ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು ಒಂದು
ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಕರಿಬೇವು ಒಂದು ಎಸಳು
ಇಂಗು ಸ್ವಲ್ಪ

ಸಕ್ಕರೆ 2 ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕರಮಾದಲ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು
ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು, ಸಾಸಿವೆ,
ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿದರೆ ಅಪ್ಪೆಹುಳಿ ರೆಡಿ.



ಕರಮಾದಲ ಗೊಜ್ಜು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕರಮಾದಲ ಕಾಯಿ ಒಂದು

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಸಿ ಮೆಣಸು 2-3

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕರಮಾದಲ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು
ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ
ಸ್ವಲ್ಪ ತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆಮೇಲೆ ಉದ್ದಿನ
ಬೇಳೆ, ಇಂಗು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಿ.

ಕರಮಾದಲ ಬಜ್ಜೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕರಮಾದಲ ಕಾಯಿ 8-10

ಹಸಿ ಮೆಣಸು 4-6

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 8-10

ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು 4-5

ಎಣ್ಣೆ 6-8 ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ.

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: 2-3 ಚಮಚ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಅರ್ಧ

ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು 2-3 ಎಸಳು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕರಮಾದಲ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ
ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಪದಾರ್ಥ,
ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ
ಕೈಯಾಡಿ. ನಂತರ ಮ್ಯಾಶ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಕರಮಾದಲ ಕಾಯಿ,
ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ 2 ನಿಮಿಷ ಪುನಃ ಕೈಯಾಡಿ. ಸಿದ್ಧವಾದ ಬಜ್ಜೆಯನ್ನು
ಅನ್ನದ ಜೊತೆ 1 ಚಮಚ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ರುಚಿ ನೋಡಿ.

