

ಶುಂಠಿ- ಈರುಳ್ಳಿ ತಂಬುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಹಸಿಶುಂಠಿಯ ತುಂಡು 4
ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡು 4
ತುಪ್ಪ 4 ಚಮಚ
ತೆಂಗಿನತುರಿ 4 ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ, ಕರಿಬೇವು 4 ದಳ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಬಾಣಲಿಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಶುಂಠಿ
ಈರುಳ್ಳಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಘಂ ಎನ್ನುವಷ್ಟು ಹುರಿಯಿರಿ.
ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನತುರಿ ಹಾಕಿ
ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ಉಪ್ಪು ಮೊಸರು
ಬೆರೆಸಿ ತುಪ್ಪದೊಡನೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.



ಕಾಕಿಕುಡಿ (ಗಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು) ತಂಬುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಕಾಕಿಕುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕಾಳುಮೆಣಸು 8
ಜೀರಿಗೆ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ತೆಂಗಿನತುರಿ 2 ಚಮಚ
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಬಾಣಲಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ.
ಸೊಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಮತ್ತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ತೆಂಗಿನತುರಿಯೊಡನೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ
ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು 2 ಚಮಚ ತುಪ್ಪದೊಡನೆ
ಒಗ್ಗರಣೆ ಬೆರೆಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ದೊಡ್ಡಪತ್ರೆ ತಂಬುಳಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ದೊಡ್ಡಪತ್ರೆ 20
ಕಾಳುಮೆಣಸು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಕಾಲು ಚಮಚ
ತುಪ್ಪ 4 ಚಮಚ
ಮೊಸರು ಎರಡು ಕಪ್
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಮೊದಲು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಣಸು ಹುರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ.
ನಂತರ ದೊಡ್ಡಪತ್ರೆ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ತಣಿದ ನಂತರ
ತೆಂಗಿನತುರಿಯೊಡನೆ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬಗ್ಗಿಸಿ. ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು
ಬೆರೆಸಿ. ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ, ಬೆರೆಸಿ
ಸವಿಯಿರಿ.

