

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಅರ್ಧ ಕಿಲೋ/ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್/ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
ಬಾದಾಮಿ ಚೂರು ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ.ನಂತರ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ.ಪೂರ್ತಿ ಹಾಲು ಅದರೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವರೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾದ ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಬರುವಾಗ ಒಲೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ. ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ ತಟ್ಟೆ ಬಾದಾಮಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.



ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಚಟ್ನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಒಂದು ಕಪ್/ ಎಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 2-3 ಎಸಳು/ ಒಣಮೆಣಸು 45
ಈರುಳ್ಳಿ 2/ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ 4 ಚಮಚ

ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅವುಗಳೊಂದಿಗೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಣ್ಣ ಬದಲಾವಣೆ ಆಗುವರೆಗೆ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಪೂರ್ತಿ ಆದ ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ಜೊತೆಗೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತೆಗೆದು ಕೊಳ್ಳಿ. ಕೈಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಸಾಸಿವೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.

ಕ್ಯಾರೆಟ್ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉದುರು ಉದುರಾಗಿರುವ ಅನ್ನ 3 ಕಪ್
ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ 4 ಚಮಚ
ಸಾಸಿವೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಚಮಚ/ ಗೋಡಂಬಿ 15
ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು/ ಕರಿಬೇವು ಸ್ವಲ್ಪ, ಅರಶಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ, ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ/ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಬಟಾಣಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ 2/ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉದುರಾಗಿ ಅನ್ನ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಕರಿಬೇವು, ಅರಶಿನ ಮತ್ತು ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಹಾಕಿ. ತುರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ ಮತ್ತು ಬಟಾಣಿ ಹಾಕಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಅನ್ನ ಬೆರೆಸಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆರಸವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ.

