



ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಉದುರಿಸಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಿ.

### 3. ಪನ್ನೀರ್ ಗುಜಿಯಾಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ 200 ಗ್ರಾಂ/ ಐಸಿಂಗ್ ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಪನ್ನೀರ್ ತುರಿ 200 ಗ್ರಾಂ/ ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ  
ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಚೂರುಗಳು ಎರಡು ಚಮಚ  
ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಕೇಸರಿ ಅಥವಾ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪ್ಲಾನ್‌ಗೆ ನೀರು ಸಕ್ಕರೆ ಕೇಸರಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಕರಗಿದ ನಂತರ ಉರಿ ಕಡಿದು  
ಮಾಡಿ ಕುದಿಸಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿ. ಈಗ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಪನ್ನೀರ್  
ತುರಿಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ. ಮೈದಾ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಪೂರಿ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ  
ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ 10 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು ಬಿಡಿ. ನಿಂಬೆ  
ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಗುಂಡಿಗೆ ಪೂರಿಗಳಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಮಧ್ಯಕ್ಕೆ  
ಒಂದು ಚಮಚ ಬೆರೆಸಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಇಟ್ಟು ಸುತ್ತಲೂ ನೀರು ಸವರಿ  
ಇನ್ನೊಂದು ಲಟ್ಟಿಸಿದ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಇಟ್ಟು ಸುತ್ತಲೂ ಹೊತ್ತಿ ಭದ್ರಪಡಿಸಿ.  
ಇದನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಬಿಸಿ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ 5 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಯಲು  
ಬಿಡಿ. ಕರಿದ ಗುಜಿಯಾಗಳ ಮೇಲೆ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಸಕ್ಕರೆ ಉದುರಿಸಿ.  
ಬಟ್ಟಲುಗಳಲ್ಲಿಟ್ಟು ರಬಡಿ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

### 4. ರಾಯಲ್ ಪಲಾವ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು 2 ಬಟ್ಟಲು/ ನೀರು ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು/  
ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಉಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ ಅರ್ಧ ಹಿಡಿ/  
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು  
ನಾಲ್ಕು/ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು,  
ಸಾಸಿವೆ, ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದು,  
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ  
ಒಂದು ಹಿಡಿ/  
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಪ್ಯೂರಿ ಅಥವಾ  
ಕೆಚಪ್ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ



ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜ 4-5 ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು/ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು  
ನಿಂಬೆರಸ, ತೆಂಗಿನತುರಿ. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರು, ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಮರಳಿಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ  
ನಾದಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ 8 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಾಣಲಿಗೆ  
ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು 2 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ,  
ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರು, ಉದ್ದು ಹಾಕಿ ಇಂಗು ಕರಿಬೇವು  
ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ ಅರಿಸಿನ ಪ್ರಾಡಿ, ಕಡಲೆಬೀಜ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕೆಚಪ್ ಹಾಕಿ  
ಕಲಕೆ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ 5 ನಿಮಿಷ ಕೈಯಾಡಿಸಿ ನಿಂಬೆರಸ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಹಾಕಿ  
ಬೆರೆಸಿ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನಿ.

### 5. ನೂಡಲ್ಸ್ ಸೂಪ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ನೂಡಲ್ಸ್ ಎರಡು ಕಪ್/ ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಶುಂಠಿ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾರಿಟ್, ಹುರುಳಿಕಾಯಿ, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಎಲ್ಲ ಸೇರಿ  
ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು/ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಕೆಚಪ್ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ಒಂದು ಚಮಚ/ ಸೋಯಾಸಾಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ, ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ  
ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮೂರು ಬಟ್ಟಲು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ  
ಬೇಯಿಸಿ, ನೂಡಲ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಲು ಬಿಡಿ.  
ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟ್, ಕೆಚಪ್, ಸೋಯಾ  
ಸಾಸ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ.  
ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್‌ನ್ನು  
ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ತೆಳ್ಳಗೆ ಕಲಸಿ  
ಸೇರಿಸಿ. ಬಟ್ಟಲುಗಳಿಗೆ  
ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ  
ಉದುರಿಸಿ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ  
ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡಿ.

