



ರವೆ, ಗೋಧಿ, ಮೈದಾ, ಹಿಟ್ಟಿನ ಕಜ್ಜಾಯ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ರವೆ, ಗೋಧಿ, ಮೈದಾ, ತಲಾ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್

ಗಸಗಸೆ, ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬೆಲ್ಲಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಎಳೆಯ ಪಾಕ
ಮಾಡಿ, ಮೂರು ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ
ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿ ಒಲೆ ಆರಿಸಿ. ಗಸಗಸೆ,
ಏಲಕ್ಕಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈಯಾಡಿಸಿ
ಆರಲು ಬಿಡಿ. ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ತಂಬಿಟ್ಟು
ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮೇಲೆ ತಟ್ಟೆ ಕಾದ
ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಉರಿ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ, ಎರಡೂ
ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ, ರುಚಿಯಾದ ಕಜ್ಜಾಯ
ಸವಿಯಿರಿ.



ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಆಂಬೊಡೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಹೆಚ್ಚಿದ ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಸಿಮೆಣಸು 3-4

ಸ್ವಲ್ಪ ಹಸಿ ಶುಂಠಿ

ಕಾರದ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕಡ್ಡೆ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಮೂರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ. ಹಸಿಮೆಣಸು
ಹಸಿಶುಂಠಿ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.
ಬೇಕಾದ ಅಳತೆಗೆ ತಟ್ಟೆ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಮೀಡಿಯಮ್
ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ತೇಂಗೊಳಲು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಆಲೂ ಒಂದು ಕಪ್

ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಜೀರಿಗೆ, ಹುರಿಗಡ್ಡೆ, ಪುಡಿ, ಬಿಳಿ ಎಕ್ಕು ಅಥವಾ ಗಸಗಸೆ

ತಲಾ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ

ಇಂಗು ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ
ಮೂರು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ
ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಗಲಸಿ. ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿಗೆ
ತೇಂಗೊಳಲು ಬಿಲ್ಲೆ ಹಾಕಿ, ತಯಾರಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ
ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಒತ್ತಿ. ಹದವಾಗಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ
ತೆಗೆಯಿರಿ. ಗರಿಗರಿಯಾದ ತೇಂಗೊಳಲು ಸವಿಯಿರಿ.

