

## ಸ್ವಘ್ ಇಡಿಯಪ್ಪಂ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಬೇಯಿಸಿದ ತರಕಾರಿ ಬೀನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಒಂದು ಕಪ್

ಚೀಸ್ ತುರಿ 6 ಚಮಚ

ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹಸೀಕಾರ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಕರಿಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು

ಗರಂ ಮಸಾಲ

ರುಚಿಗೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳು

ಒಂದು ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಹುರಿದು ಉಳಿದಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ (ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಬಿಟ್ಟು) ಸೇರಿಸಿ ಪಲ್ಯ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರು ಕುದಿಸಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಚೆಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿ ಬಂದ ನಂತರ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕಲಕಿ ಇಳಿಸಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ, 10 ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಸರಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ, ಚಕ್ಕುಲಿ ಒರಳಿಗೆ ಒಳಗೆ ಶಾವಿಗೆ ರಂಧ್ರಗಳಿರುವ



ಪ್ಲೇಟ್ ಹಾಕಿ ಒಳಗೆಲ್ಲಾ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿ, ನಾದಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಒರಳಿಗೆ ತುಂಬಿ, ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಗೆ ಒಂದು ಸಾರಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಒತ್ತಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಮಾಡಿದ ಪಲ್ಯ ಎರಡು ಚಮಚ ಇಟ್ಟು ಚೀಸ್ ಉದುರಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಶಾವಿಗೆ ಒತ್ತಿ ಎಲ್ಲಾ ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೂ ಇದೇ ರೀತಿ ಮಾಡಿ ಆಮಿಯಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿಯಂತೆ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ, ಬಿಸಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಜೊತೆಗೆ ಸವಿಯಲು ಸ್ವಘ್ ಇಡಿಯಪ್ಪಂ ರುಚಿ.

## ಫೈಡ್ ಇಡ್ಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೇಬಿ ಇಡ್ಲಿಗಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು/ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಕರಿಮೆಣಸು ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ಇಂಗು ಚೆಟಿಕೆ

ಉಪ್ಪು, ಕಾರದಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ/ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ

ಇಡ್ಲಿ ಪುಡಿ 6 ಚಮಚ/ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ: ಈರುಳ್ಳಿ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ

ಚಮಚ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 3, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು 4 ಚಮಚ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ

ಸಾಸ್ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಗ್ಗರಣೆ ಪದಾರ್ಥಗಳೆಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಕಾರದಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಕರಿಮೆಣಸುಪುಡಿ, ಇಂಗು ಕೂಡಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ ಇಡ್ಲಿಗಳನ್ನು ಇಡ್ಲಿಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಅದ್ದಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದ್ದಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡ ಇಡ್ಲಿಗಳನ್ನು ಕಲಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕಡೆ ಅದ್ದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹದವಾಗಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ, ಕರಿದ ಇಡ್ಲಿಗಳು ಗರಿ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಒಗ್ಗರಣೆಯಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಸಾರಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಇಳಿಸಿ, ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ ಉದುರಿಸಿ, ಗರಿಯಾದ ಇಡ್ಲಿ ಫೈ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಜೊತೆಗೆ ಸವಿಯಲು ರುಚಿ.



**KOF**  
Since 1984

# ಸನ್ ಗೋಲ್ಡ್



ರಿಫೈನ್ಡ್ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆ

ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರಿ ಎಣ್ಣೆಉಣ್ಣೆ ಉತ್ಪಾದಕರ ಮಹಾಮಂಡಲ ನಿಯಮಿತ, ಬೆಂಗಳೂರು  
ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಎಣ್ಣೆಉಣ್ಣೆ ಉತ್ಪಾದಕರ ಮಹಾಮಂಡಲ, ಬೆಂಗಳೂರು



**Safal**

ಪರಿಶುದ್ಧ ತೈಲ  
ಪರಿಪೂರ್ಣ ಆರೋಗ್ಯ

Online Orders : [www.esafal.co.in](http://www.esafal.co.in)  
[www.kof.co.in](http://www.kof.co.in)