

ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಡೆಸರ್ಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ಯಾವುದಾದರೂ ಸಿಹಿ ಅಥವಾ ಸಪ್ಪೆ
ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ನಾಲ್ಕು
ಹಾಲು ಎರಡು ಲೋಟು
ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಎರಡು ಮೂರು ನಿಮಿಷ ನೆನಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ
ಎರಡು ಮೂರು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಮೂರು
ಬಾದಾಮಿ 10-12
ಸ್ವಾಬೆರಿ ತುಂಡುಗಳು ಒಂದು ಚಮಚ
ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ನೆನಿಸಿಡಿ. ಈಗ
ಬಾದಾಮಿ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ
ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ.
ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಅನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನಿಸಿಡಿ.
ಹಾಲನ್ನು ಮರಳಿಸಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ
ಹಾಕಿ ಗಂಟಾಗದಂತೆ ಕುದಿಸಿ ರುಚಿಗೆ
ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ. ಮಿಶ್ರಣ
ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ನೆನಿಸಿಟ್ಟು
ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಅನ್ನು ಕಿವುಚಿ ಸೇರಿಸಿ. ಮಿಶ್ರಣ
ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರಿನಂತಾದಾಗ ಇಳಿಸಿ.
ತಣ್ಣಗಾದಾಗ ಸ್ವಾಬೆರಿ ಮತ್ತು ಡ್ರೈ
ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಉದುರಿಸಿ ಫ್ರಿಡ್ಜ್ ನಲ್ಲಿ ಟ್ರು
ಒಂದು ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಸವಿಯಿರಿ.



ಚಿಲ್ಲಿ ಫೈ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಜ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಏಳೆಂಟು
ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂ ಎರಡು
ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
ಬೆಲ್ ಪೇಪರ್ಸ್ ನಾಲ್ಕು
ಚೀಸ್ ತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುದಿನ ಸ್ವಲ್ಪ
ಅಚ್ಚಿಖಾರದ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ, ಓಂಕಾಳು, ಸೋಂಪಿನ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ನಿಂಬೆರಸ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಸ್ವಲ್ಪ, ಗರಂ ಮಸಾಲ ಸ್ವಲ್ಪ
ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ
ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು
ಎರಡು ಚಮಚ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರ್
ಅಚ್ಚಿ ಖಾರ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ
ಓಂಕಾಳು
ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಸೀಳಿ ಬೀಜ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬೆಲ್ ಪೆಪರ್ಸ್
ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಕೊಂಚ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಆಲೂವನ್ನು ಕಿವುಚಿ ಎಲ್ಲ
ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಗೆ ತುಂಬಿ. ಒಂದು
ಅಂಗುಲ ಚೀಸ್ ತುಂಡನ್ನು ಇಟ್ಟುಮುಚ್ಚಿ ಮಿಶ್ರಣ ಹೊರಕ್ಕೆ ಬರದಂತೆ
ಸ್ವಲ್ಪ ಮೈದಾ ಉದುರಿಸಿಡಿ. ಈಗ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹೇಳಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು
ಬೆರೆಸಿ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಬಜ್ಜಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು
ಅದ್ದಿ ಸೀಳಿದ ಭಾಗ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಬರುವಂತೆ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ
ಕರಿದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಜ್ಯಾಮ್ ಜತೆ ತಿನ್ನಿ.

ಸೌತ್ ಇಂಡಿಯನ್ ವೆಜ್ ಫೈಡ್ ರೈಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಉದುರುದುರಾದ ಅನ್ನ ಒಂದೆರಡು ಬಟ್ಟಲು
ಸಣ್ಣಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಹುರುಳಿಕಾಯಿ, ಗಡ್ಡೆ ಕೋಸು, ಎಲೆ ಕೋಸು,
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಬಟಾಣಿ, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಂ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹತ್ತು ಹನ್ನೆರಡು ಖಾರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಶುಂಠಿ ಚೂರುಗಳು
ಕಡಲೆ ಕಾಯಿ ಬೀಜ ಗೋಡಂಬಿ
ತೆಂಗಿನತುರಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
ಕಡಲೆಬೇಳೆ ಒಂದೆರಡು ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಪುದಿನಾ, ಮೆಂತೆ, ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಎರಡು ಹಿಡಿ
ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಸೌಟು
ಒಗ್ಗರಣೆಯ ಸಾಮಾನು
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾವಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ,
ಕಡಲೆಬೇಳೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಹಸಿಮೆಣಸು ಈರುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ,
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಕಿ. ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ನೀರು
ಹಾಕದೆ ಬಾಡಿಸಿ. ತಳ ಹತ್ತದಂತೆ ಎಚ್ಚರವಹಿಸಿ. ತರಕಾರಿಗಳು ಅರ್ಧ
ಬೆಂದಾಗ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಸಿನ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿ
ಇಳಿಸಿ. ಈಗ ಬೌಲ್ ಗೆ ಅನ್ನ ಸುರಿದು ಮಾಡಿರುವ ತರಕಾರಿ ಒಗ್ಗರಣೆ,
ನಿಂಬೆರಸ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ,
ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಬೀಜವನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಬಡಿಸುವ ಮೊದಲು ತೆಂಗಿನ
ತುರಿ ಬೆರೆಸಿ. ಮೊಸರಿನ ರಾಯತದೊಂದಿಗೆ ಸವಿದು ನೋಡಿ .

