

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಚಾಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತರಿಯಾಗಿಸಿದ ಶೇಂಗಾಬೀಜ ಎಂಟು ಚಮಚ ಕಾಳು ಮಿಕ್ಸರ್ ಆರು ಚಮಚ/ ದಾಳಿಂಬೆ ಎಂಟು ಚಮಚ

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೇಬು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಕೆಂಪುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು

ಈರುಳ್ಳಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಲಿಂಬೆರಸ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಾಬೂದಾನಿಯನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ, ಸೋಸಿ, ನೀರು ಬಸಿದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹರಡಿ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಜೇರಿಗೆ ಸಿಡಿಸಿ, ಸಾಬೂದಾನಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕೆಂಪುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ, ಆರಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ, ಸರ್ವಿಂಗ್ ಪ್ಲೇಟ್‌ಗೆ ಇದನ್ನು ಹಾಕಿ, ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಒಂದೊಂದೇ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಇದರ ಮೇಲಿನಿಂದ ಹರಡಿ, ಕೊನೆಗೆ ಲಿಂಬೆರಸ, ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ.



ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ - ವೆಜಿಟಬಲ್ ಬಾತ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ/ ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹುರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಶೇಂಗಾ ತರಿ ಎಂಟು ಚಮಚ

ತೆಂಗಿನತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಒಂದು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಸಾರಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು

ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು, ಲಿಂಬೆರಸ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮುಳುಗುವಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಸುಮಾರು ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ. ನಂತರ, ಸೋಸಿ ನೀರು ಬಸಿದು, ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಹರಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕರಿಬೇವಿನ ಜೊತೆ ಸಿಡಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣಸು, ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಮತ್ತು ಅರಶಿಣ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ. ನಂತರ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು, ಉಪ್ಪು, ಕೆಂಪುಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಸಾರಿನಪುಡಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ನೀರು ಇಂಗಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ, ಸಾಬೂದಾನಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಗುಚಿ, ಐದು ನಿಮಿಷದ ನಂತರ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಮತ್ತು ಹುರಿದಿಟ್ಟು ಶೇಂಗಾತರಿ ಸೇರಿಸಿ, ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಲಿಂಬೆರಸ ಸೇರಿಸಿ

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಮೊಸರನ್ನ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಆರು ಚಮಚ ಮೊಸರು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/ ತೆಂಗಿನತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಗೋಡಂಬಿತರಿ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ತಲಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ದಾಳಿಂಬೆ ಆರು ಚಮಚ/ ಈರುಳ್ಳಿ ಎಂಟು ಚಮಚ

ಶುಂಠಿತರಿ ಎರಡು ಚಮಚ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು

ಖರ್ಜೂರ ಎರಡು, ಹಸಿರು ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ, ನೀರು ಬಸಿದು, ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೇರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಿಡಿಸಿ ತೆಗೆದಿರಿಸಿದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಚೆಮುಕಿಸಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ, ಅಥವಾ ನೆನೆಸಿದ ಸಾಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕುದಿಯುವ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕೂಡಲೇ ನೀರಿನಿಂದ ತೆಗೆದು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ, ದಾಳಿಂಬೆ, ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು, ಮೊಸರು, ಶುಂಠಿತರಿ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಆರಿದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ, ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ, ಮೇಲಿನಿಂದ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಹರಡಿ.

